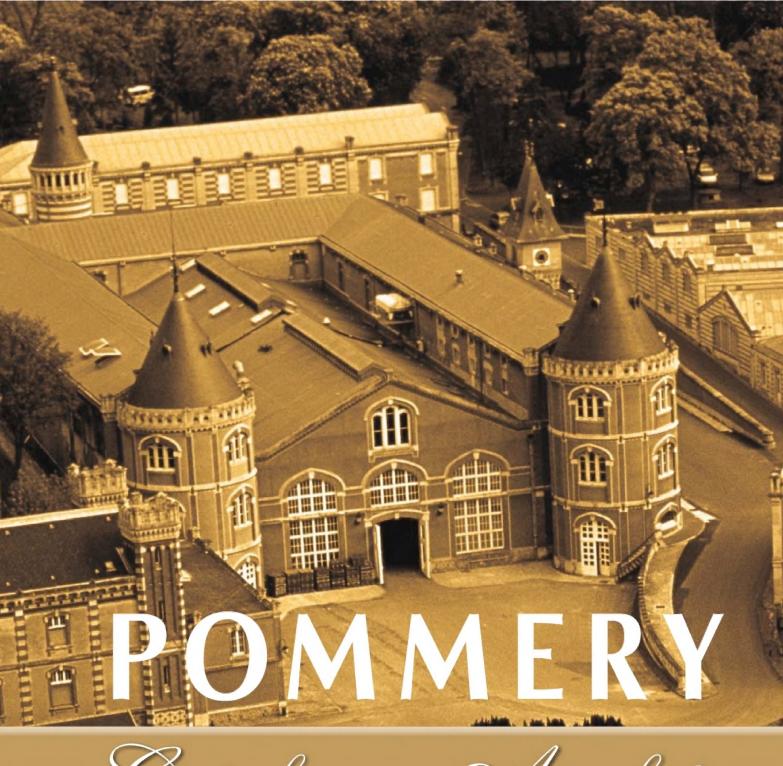
N°9 - SETTEMBRE 2014 € 4,00

PL SPA SPED, IN A.P. D. L. 38S/05 ART 1, COMMA 1, DCB VR - ALISTRIA 6 8,50 - BELGIO 6 8,00 - PANCIA 6 7,50 - GERMANIA 6 10,00 - PORTOGELLO 6 7,25 - LUX 6 8,00 - PRINCL DI MONACO/CORSICA 6 10,00 - SICVERIA 6 8,30 - SPACHA 6 7,50 - SEZIA 88K 56,00 - CANTON TICHO CHF 9,90 - SVIZZEBA CHF 10,80

LACUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

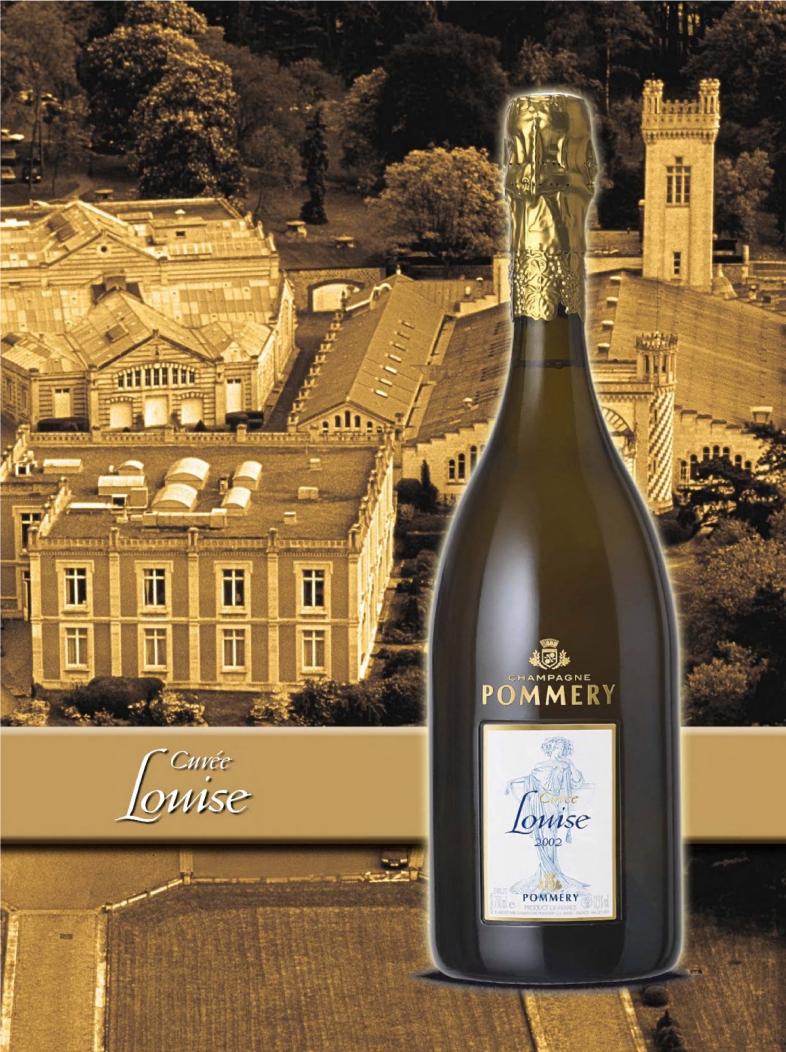




Capolavoro Assoluto

BERE RESPONSABILMENTE
www.vrankenpommery.it - info@vrankenpommery.it

Vranken-Pommery Italia





CAPRI VIRGINIA CAPRI - FIRENZE VAGGI - MILANO HOUR PASSION AEROPORTO MALPENSA - PALERMO LE N°1 LIMITEDITION - PORTOFINO GISMONDI - POSITANO FELUDEI - VENEZIA BONCOMPAGNI, HOUR PASSION AEROPORTO MARCO POLO

ROBERTO COIN

BLACK JADE COLLECTION





PRONTI PER VOI

 Il direttore Ettore Mocchetti con una cornucopia colma di uva, protagonista di un pranzo campestre (pag. 50).

 Un aromatico gelato con burrata (pag. 40).

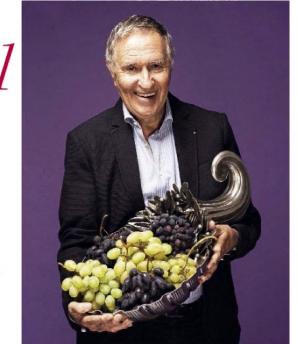
 I porcini, dono di fine estate (pag. 66).

entre l'estate scivola in autunno, l'uva sale alla ribalta, diventa protagonista della tavola e del menu stagionale in un sussulto di richiami agresti. Come frutta, certo, ma pure quale ingrediente privilegiato: un primo assaggio di tali potenzialità lo dà lo chef Davide Oldani nella sua seguitissima rubrica con una ricetta semplice ma piena di immaginazione gustativa. Anche i nostri

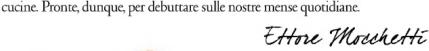
itinerari gastroculturali hanno a che fare con l'uva attraversando due straordinari territori, il Salento e le regioni renane, dalla forte vocazione vitivinicola. L'apoteosi arriva tuttavia nel servizio che mette in scena un "pranzo in vigna" che ricorda i fasti dei signori di campagna, un buffet elegante e romantico caratterizzato da cibi campagnoli e sei ricette il cui ingrediente ricorrente è, appunto, l'uva: un modo gustoso e divertente di ottemperare alla massima di Jonathan Swift, celeberrimo autore dei *Viaggi* di Gulliver: "Il vino dovrebbe essere mangiato, è troppo buono per essere solo bevuto". Dalle viti al bosco e ai prati sulle tracce di altri sapori, di altre fragranze tipici del menu settembrino: lorsignori, i funghi, dai finferli agli ovoli, ai porcini, il buon prodotto del mese offerto a chi ci legge in quattro ricette e tre preparazioni veloci. Molta attenzione anche al dolce, inteso anzitutto quale categoria del gusto. Per esempio, le alternative allo zucchero: ne abbiamo individuate cinque – miele, stevia, sciroppo di agave, sciroppo di acero, malto – sperimentandole in quattro preparazioni. E poi i muffin e le torte, la classica crostata con confettura qui accompagnata da una serie di variazioni pensate per i palati golosi

e per quelli curiosi di abbinamenti insoliti, la crostata salata al gorgonzola

per dirne una. Nel numero, come sempre, c'è molto altro ancora, idee, spunti, suggerimenti: per un totale di 87 ricette ideate, eseguite e collaudate nelle nostre



2





LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Sommario Settembre 2014





IMPRESARIO

SCELTI PER VOI pag. 28



UN DRINK? pag. 18



DIVERSAMENTE DOLCE pag. 46



UNA GIORNATA TRA LE VIGNE pag. 50





BUONI PRODOTTI I FUNGHI pag. 66

RICETTE

IL RICETTARIO

ANTIPASTI

pag. 92



SAPORI E COLORI **DEL SALENTO** pag. 60



IL RICETTARIO PRIMI pag. 98



IL FUMETTO DI PESCE pag. 82



3 VARIAZIONI **SULLA CROSTATA** pag. 42

LA CUCINA THE

Di stagione

Giusti adesso

In agenda

14 Dove andare

Impresario del mare

144 Cibo in orbita

Vuoi un drink? 18 Un classico in veste rétro

Shopping

Legni da taglio

Buonumore a colazione

Leggere con gusto

Nel bicchiere

Piaceri di cantina

Scelti per voi

Il cielo in casa

Vinissage

136 Questione di note

HALIANA suggestioni

Al posto dello zucchero

Diversamente dolce

Buffet en plein air

Una giornata tra le vigne

In viaggio

Sapori e colori del Salento

Le acaue e i vini della Valle del Reno

Buoni prodotti

Funghi d'autunno

Soffici delizie

Semplici e irresistibili muffin

IACUCINA risette

Vocazione gourmet Pasta al profumo di casa

Super pop

38 L'uva secondo Davide Oldani

Scuola di cucina

3 variazioni sulla crostata 42 82

Il fumetto di pesce Le ricette

di tutti i giorni

86 Rapidamente buoni

Il ricettario

Antipasti

98 Primi

104 Pesci

108 Verdure

114 Carni e uova

120 Dolci

Le ricette della domenica

126 Profumi di bosco e di mare Un'insolita piadina dolce-salata

130 Mousse al cacao con panzanella

leri e oggi

Cetrioli alla Duse

In leggerezza

134 Salute a colori



I menu di settembre

Succede da noi

A settembre si torna a scuola

140 L'indice dello chef

142 Indirizzi

143 Prossimamente





UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare La Cucina Italiana anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su www.lacucinaitaliana.it

siamo



SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?



APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.



LA SCUOLA DI CUCINA Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione: cucina@lacucinaitaliana.it

Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano

Direttore Responsabile **ETTORE MOCCHETTI**

Direttore Esecutivo ANNA PRANDONI

Progetto Grafico GIÚSEPPE PINI Art Director MARTINA UDERZO Contributing Editor

FIAMMETTA FADDA Redazione

EMMA COSTA (caposervizio attualità)
MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia) LAURA FORTI ANGELA ODONE

Ufficio grafico RITA ORLANDI (responsabile) SARA DI MOLFETTA Photo Editor ELENA VILLA

Cucina sperimentale JOËLLE NÉDERLANTS Styling

BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione CLAUDIA BERTOLOTTI

Chef

TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, JACOPO MARIA BIANCHI, DAVIDE BROVELLI, EMANUELE FRIGERIO, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO

> Consulenza Editoriale "Speciali de La Cucina Italiana" PAOLA RICAS

Hanno collaborato

YOEL ABARBANEL, LUCA ANGELI, EDOARDO BANFI, IRENE BARATTO,
GIOIA BOCCADORO, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA,
SAMANTA CORNAVIERA, SILVIA DAL MOLIN, GIORGIO DONEGANI, ANDREA FORLANI, DANIELA GUAITI, GIANLUCA LADU, CLAUDIA MORIONDO, DAVIDE OLDANI, SIMONA PARINI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE)

Per le foto
123RF, GIANNI BERETTA, MATTEO CARASSALE,
CONTRASTO, CORBIS, ELENA DATRINO, BENJAMIN EALOVEGA, ESA/NASA, GIANDOMENICO FRASSI, ALFIO GAROZZO, ARNAUD GUFFON, ROBERT HARDING, MATTEO IMBRIANI, ISTOCKPHOTO, PETER KRASILNÍKOFF, RICCARDO LETTIERI, OLYCOM, MASSIMO PISATI, BÉATRICE PRADA, ROBERTO SAMMARTINI, SIME, CARLOS SOLITO, SUPERSTOCK

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI Advertising Manager FEDERICA METTICA

Agenzie e Centri Media Off Line Roberto Pasini Direttore, Francesca Guicciardi, Alessandra Manenti, Raffaella Spreafico, Marco Zerbini. Digital Advertising Elia Blei Direttore. Centri Media Digital Lombardia Carlo Carrettoni Responsabile, Silvio Carta, Alessandra Cellina, Letizia Morelli.

Uffici Pubblicità Italia Informazioni - Tel. 02 85612836 - Fax 02 85612698

Liguria, Lombardia, Piernonte, Valle D'Aosta Alessandra Actis, Giselle Biasin, Daniela Dal Pozzo, Angela D'Amore, Laura Milano, Silvia Montessori. Tre Venezie, Emilia Sabrina Grimaldi Responsabile, Rosa Lo Cascio, Riccardo Marcassa - Tel. 049 8455777 - Fax 049 8455700 Toscana, Umbria Giuliana Montagnoni Tel. 055 2638526 - Fax 055 2268654 Romagna e Marche Alessandra Rossi - Cell. 339 8698894 Lazio Silvia Bochicchio - Tel. 06 84046411 - Fax 06 8079249 Campania Michele D'Orso - Cell. 327 3574157 Abruzzo, Molise e Sud Francesco Semeraro - Cell. 348 3212118

Uffici Pubblicità Estero: Parigi/Londra Angela Neumann, Adeline Encontre Tel. 0033 1 44117885 - Fax 0033 1 45569213 New York Alessandro Cremona - Tel. 001 212 380 8236 - Fax 001 212 786 7572 Barcellona Silvia Faurò - Tel. 0034 93 2160161 - Fax 0034 93 3427041 Monaco di Baviera Filippo Lami - Tel. 0049 89 21578970 - Fax 0049 89 21578973

IN COPERTINA Crema di porcini con involtini di scampi e pancetta (pag. 67) Ricetta di Davide Negri - Foto di Matteo Carassale

Fotografie di 123RF e Arch.

LA TUA VITA ATTIVA, IL TUO TEMPO LIBERO, LE TUE OCCASIONI SPECIALI CON GEOX SCOPRI IN OGNI MOMENTO LA VOGLIA DI REINVENTARE IL TUO STILE, NEL PIENO BENESSERE DELLE TECNOLOGIE DELLA TRASPIRAZIONE E DELL'IMPERMEABILITÀ SEMPRE A TUO AGIO, TUTTI I GIORNI, TUTTA LA VITA











Scopri HIDENCE E acquista la Nuova Collezione geox.com/hidence

GEOX



I MENU di SETTEMBRE

Otto proposte scelte tra le nostre ricette

MARINARO

85. Risotto di gallinella e pescatrice

106. Triglie tiepide alla nizzarda

124. Pesche caramellate con "lime curd"



67. Crema di porcini con involtini di scampi e pancetta

115. Chateaubriand con pepe rosa e semi caramellati

131. Panzanella al limone, mousse e pesche

VEGETARIANO

33. Caserecce alla trapanese

112. Tortini di funghi misti e peperoni

123. Crema catalana al rosmarino



93. Misto alla giapponese con daikon e miso

LEGGERO

117. Carpaccio di cavallo all'agro con verdure

89. Sorbetto rapido alle pesche e uva



86. Sfoglia al grana con fichi e prosciutto

96. Sarde a beccafico

2. Crema di fagioli nelle foglie di vite



79. Zuppa di fagiolini

119. Polpettone alla ricotta

125. Tarte tatin di prugne



BOSCO E MARE

127. Tagliolini con polpo e funghi porcini

106. Coda di rospo al forno con fichi e funghi misti

44. Crostatine con crema e frutta



90. Fusilli con speck

e crema leggera al prezzemolo

107. Filetto di lavarello burro e salvia

87. Panna al cioccolato bianco con mirtilli





Settembre 2014





Quattro Stagioni inaugura una nuova stagione: quella delle idee. Le tue idee. Da mandare alla conquista della tua cucina, della tua tavola, del tuo mondo. Perché il vaso Quattro Stagioni può essere molto più di un semplice contenitore: può diventare uno strumento per dar vita alla tua creatività, dove mettere tutto quello che ti passa per la testa. E alla fine, che sia una conserva, che sia una ricetta, che sia un'invenzione, dentro il vaso Quattro Stagioni ci sarà tutto l'orgoglio di aver fatto qualcosa che senti davvero tuo.





🗲 PARTECIPA AL CONCORSO! 🖜



Il record delle raccolte va alla CALABRIA, dove per tradizione è cucinato con u pisci stòccu di Mammola. Mammola è una località dell'Aspromonte dove vengono ammollate grandi quantità di stoccafisso. L'acqua locale, ricca di minerali, lo rende un prodotto di eccellenza conosciuto anche fuori dalla regione. I FUNGHI SONO PROTAGONISTI nel servizio a pagina 66.

Giusti ĬESS(

Dai porcini, introvabili freschi in altri momenti dell'anno perché non sono coltivabili, al polpo, ora in piena stagione

A CURA DI EMMA COSTA

Ha semi, I VINACCIOLI, piccoli e coriacei: non a tutti piace masticarli. Eppure bisognerebbe, perché hanno proprietà antinfiammatorie e antiossidanti. In Tirolo con la farina di vinaccioli, che non ha glutine, si fa un pane tipico piatto e croccante.

L'UVA È L'INGREDIENTE delle ricette alle pagine 40, 55, 56, 58 e 89.

Nocciola

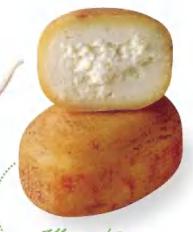
La più apprezzata dai pasticcieri è la Tonda Gentile: seme grosso, di gusto amabile, facile da spellare, formidabile COL CIOCCOLATO. Ma attenzione alle calorie: 600 ogni 100 grammi!

POLPO

Quello SCONGELATO è sodo, opaco e i tentacoli sono difficili da distendere. Quello FRESCO è morbido, cangiante e i tentacoli sono rilassati. Nel Mediterraneo viene pescato da adesso fino a dicembre.

A Bari si mangiano le sue interiora impanate e fritte: le malandre, ghiotto intingolo per una bruschetta di mare.

È L'INGREDIENTE della ricetta a pagina 127.



Patata dolce o batata

È spesso scambiata per una patata, ma non lo è. RICCA DI VITAMINE, può essere mangiata cruda. Originaria del Sud America, è diventata Prodotto Tradizionale di Anguillara Veneta, dove è raccolta adesso e usata per fare degli gnocchi conditi con burro, zucchero e cannella. È L'INGREDIENTE della ricetta a pagina 129.

È il momento di

FAGIOLI LAMPONI MIRTILLI MELANZANE PERE SUSINE ZUCCHINE

ACCIUGHE CALAMARI MUGGINI MOSCARDINI SOGLIQLE **SGOMBRI** TRIGLIE

Marzolino del Chianti

Di LATTE DI PECORA,

tradizionalmente fatto a marzo e aprile con caglio di fiore, questo formaggio stagiona da 30 a 180 giorni e adesso è gustoso e un po' piccante. Unto con morchia, residuo della lavorazione dell'olio, ha la crosta color bronzo e prende la forma della sacchetta in cui viene appeso ad asciugare.

Tupperware

Cucinare con stile.

Cuoci pasta, pesce o verdure secondo un innovativo ed originale sistema di cottura.



Chef Mattia Poggi per Tupperware Italia

Ingredienti

600 g di filetti di trota o cernia Per il brodo (court-bouillon):

2 carote 1 cipolla 1 costa di sedano 2 l di acqua

Sale

Per la salsa:

1 mazzetto di prezzemolo 1 spicchio d'aglio 1 limone (succo) 2 cucchiai di aceto 150 ml di olio extravergine d'oliva Sale



Filetti di Trota in Salsa

Lavate e mondate le verdure con **Pelaverdure Universale** e con **Speluchino Universale** tagliatele a pezzetti. Portate a bollore l'acqua in **Casseruola Chef da 2,8 l** e fate cuocere le verdure per 20°.

Nel frattempo sistemate i filetti di trota in un solo strato sul colino di **Legumiera da 4** l_i sbucciate lo spicchio d'aglio, eliminate il germoglio e tritatelo con il prezzemolo in **Turbo Chef.**

Spremete il limone con l'aiuto di **Set Spremiagrumi Fantasia** e versatelo nel **Magic Mixer.** Aggiungete il prezzemolo e l'aglio, l'aceto, il sale e l'olio, sigillate e miscelate.

Quando il brodo è pronto, versatelo lateralmente sui filetti, coprite con il coperchio di **Legumiera da 4 l** e lasciate "cuocere" per 8', non di più.

Sollevate il colino e lasciate leggermente raffreddare sul coperchio. Sistemate i filetti di trota e le verdure in **Piatto Gran Servizio da 1,3 L**, versatevi sopra la salsa, sigillate e servite a temperatura ambiente. Conservate in frigorifero eventuali avanzi in un contenitore di minori dimensioni, come **Ciotole Multiple da 300 ml**.

Con Legumiera da 4 l, si può: ammorbidire la pasta sfoglia per le lasagne versando nella base di legumiera provvista di colino, 3 l di acqua bollente con 2 cucchiai di olio. Tuffatevi 2 sfoglie alla volta, lasciate "cuocere" per 2' e scolate sollevando il colino. Allo stesso modo, si possono sbollentare foglie di lattuga o verza per preparare degli involtini, lasciandole continuare la cottura in legumiera per 10/15 minuti. Perfetta anche per pelare i pomodori: lavate e praticate un taglio a croce su ogni pomodoro, metteteli sul colino di Legumiera da 4 l, versatevi sopra l'acqua bollente e coprite. Dopo 5 minuti, sollevate il colino e pelate i pomodori.





EXPO RURALE

Nel PARCO DELLE CASCINE: laboratori, incontri e degustazioni per imparare a coltivare un orto, fare il pane, pigiare l'uva, potare gli olivi e scoprire la cucina tradizionale toscana. Nella foto, lo chef MARCO STABILE insegna a valorizzare i prodotti agricoli della regione. www.exporurale.it

FIRENZE

QUAELÀ

21 SETTEMBRE
IN 120 PIAZZE ITALIANE

CHI FA UN'OFFERTA PER L'ASSISTENZA DEI MALATI DI SLA PUÒ RICEVERE UNA BOTTIGLIA DI BARBERA

D'ASTI. www.aisla.it

28 SETTEMBRE

FATTORIE DIDATTICHE ATTIVITÀ EDUCATIVE IN 80 AZIENDE AGRICOLE LOMBARDE, VISITATORI PRIVILEGIATI: I BAMBINI.

www.buonalombardia.regione. lombardiait

DOVE ANDARE

In **Emilia-Romagna** e **Toscana**, regioni d'arte, storia e *buon cibo*, si organizzano degustazioni, celebrazioni, dimostrazioni e lezioni di cucina. Per valorizzare il proprio patrimonio gastronomico. E quello di tutta Italia



A CURA DI EMMA COSTA

FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Al Parco Terme Galvanina diecimila metri quadrati
DEDICATI Al MIGLIORI
cibi italiani e al loro utilizzo in cucina. Aree per incontri e lezioni; punti di ristoro e di degustazione con piadine, pesci, carni, gelati e mille tipi di pasta...

www.festivaldellacucinaitaliana.it



SETTEMBRE

ACETAIE D'ITALIA

Domenica 28 SETTEMBRE le aziende produttrici di Aceto Balsamico della provincia di Modena aprono le porte al pubblico per degustazioni e visite guidate. E molti ristoranti in città e fuori propongono menu a tema.

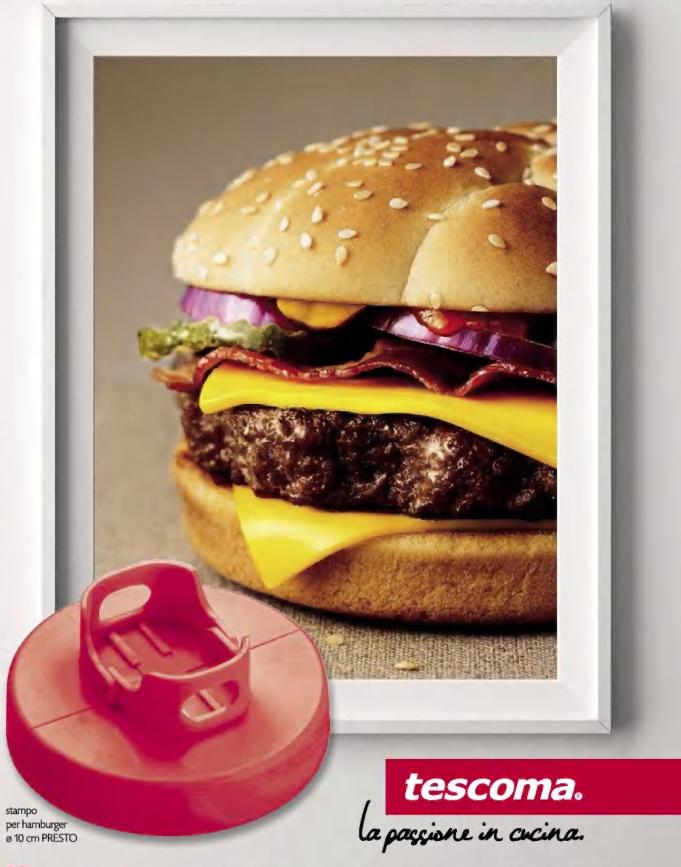
www.consorziobalsamico.it

50 ANNI DEDICATI AL MANGIARE BENE

Il BUON RICORDO, la prima associazione di ristoratori nata in Italia, il 9 settembre compie mezzo secolo e festeggia con una cena a Parma: tavola lunga 300 metri e menu realizzato da 100 ristoranti.

www.buonricordo.com

Per creare un capolavoro.









Hamburger buoni e sani, fatti in casa con la carne macinata che preferisci, magari aromatizzata a piacere... tutti con la stessa forma e dimensione? Facile, con questo piccolo utensile: bastano pochi gesti per avere tante polpette di carne pressata perfettamente tonde, pronte da cuocere e da gustare.



LA BOTTARGA di tonno può essere venduta grattugiata o in baffe, cioè sacche ovariche intere, che pesano in media 1,5 chili per una lunghezza di 50 centimetri e un prezzo di circa 250 euro. Nella foto, Antonio Tammaro con quella di sua produzione.



Impresario del MARE

Seguendo con passione l'azienda ittica di famiglia, Antonio Tammaro produce **BOTTARGA DI TONNO**. Ed è *attentissimo alla salatura*, da cui molto dipende la bontà del prodotto. Che in settembre è pronto per essere gustato

TESTO SIMONA PARINI FOTOGRAFIE ALFIO GAROZZO

Bortanya di Tana Rock

DOVE TROVARE L'ANTICA TOMMARA DI FAVIGNAMA

Via Nicotera 6 Favignana (TP) www.anticatonnara difavignana.com ntonio Tammaro conosce e ama il mare: la sua famiglia possiede uno stabilimento ad Aspra, borgo marinaro in provincia di Palermo dove, ancora accuratamente a mano, viene lavorato il tonno del Mediterraneo, il pregiato Thunnus thynnus. Un'abile manovalanza confeziona filetti e tranci in latte e vasetti, trasforma i pezzi minori in gustosi pâté, come quello profumato alle arance, e con le sacche delle uova messe sotto sale e fatte essiccare produce la bottarga. Tutto viene venduto col marchio Antica Tonnara di Favignana nell'omonimo negozio del centro storico di Favignana, isola delle Egadi, in Sicilia. "Una buona bottarga di tonno deve essere rosa chiaro,

profumata e soprattutto poco salata", precisa Antonio. "Dopo che a giugno i tonni vengono pescati, prestiamo grande attenzione a ogni momento della lavorazione, che avviene in modo tradizionale. Il processo di salatura, il più delicato, viene effettuato per una ventina di giorni solo con sale marino di Trapani e la stagionatura dura un paio di mesi in ambienti aerati, così da permettere al prodotto di raggiungere la giusta consistenza. In settembre la bottarga è pronta per essere gustata". Il modo migliore? "A fettine sottili sul pane, con un filo di olio, o grattugiata con generosità sugli spaghetti, fuori del fuoco, appena prima di servirli. Il momento giusto per affettarla è quando il clima è secco, altrimenti rilascia umidità".

ACIDO IALURONICO

Da una linea completa per minimizzare i segni dell'età e massimizzare la naturale idratazione della pelle... una grande novità in più!





È un processo biotecnologico avanzato che ha permesso all'Erbolario di formulare una innovativa linea di trattamenti anti-age multiattiva: l'ingrediente cosmetico d'avanguardia è l'Acido laluronico, polisaccaride della giovinezza, che svolge la funzione di regolatore del grado di idratazione dei tessuti, qui presente con tre differenti pesi molecolari.

L'alto peso forma un film protettivo in superficie limitando l'evaporazione delle molecole di acqua, quello medio offre un contributo idratante oltre la barriera cutanea tutelando nel tempo l'elasticità. Il basso peso si spinge oltre nell'epidermide, favorendo la naturale produzione di Collagene, proteina che conserva il turgore dei tessuti. Per una pelle subito più levigata, dove i solchi d'espressione sono progressivamente minimizzati.

Oggi la linea è arricchita dall'efficacia di una splendida novità: la CC Cream Crema viso, che assicura un effetto colorante e coprente, capace di uniformare l'incarnato e minimizzare le discromie e i rossori. In più illumina e idrata in profondità!

L'ERBOLARIO

In Erboristeria e nelle Farmacie con reparto erboristico.





UN CLASSICO in veste rétro

L'ondata dei giovani barman rivisita i cocktail storici con note personali.

Qui, nel celebrato Negroni, LA CHINA SOSTITUISCE IL CAMPARI e il Carpano Antica
Formula il vermut rosso. Risultato: un aperitivo elegantemente contemporaneo

COCKTAIL LUCA ANGELI - FOUR SEASONS FIRENZE REALIZZAZIONE EDOARDO BANFI TESTI LAURA FORTI FOTO RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA





Golosa e sana.



SFORMATINO DI BULGHUR CON VERDURE

I Golosiani siamo noi, che amiamo mangiare sano, ma che siamo anche molto golosi.
Di uno sformatino di bulghur con verdure, per esempio.
Per noi Nuova Terra da vent'anni seleziona ingredienti genuini per creare tanti piatti golosi, sani e facili da preparare. Proprio come piace a noi.







Settembre 2014

LEGNI da taglio

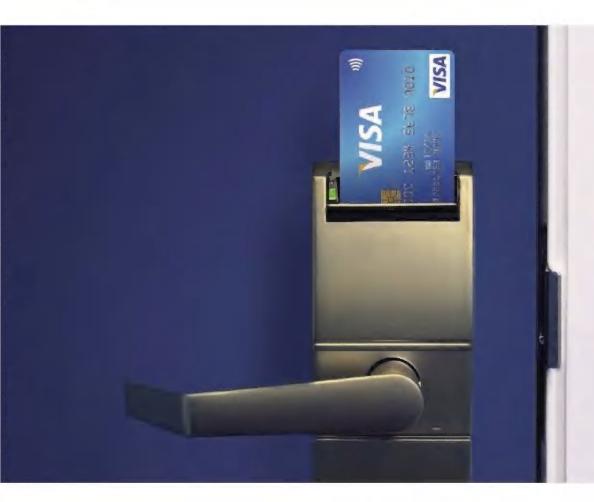
Rovere, acero e quercia. Ma anche l'esotico iroko. Per i più pratici degli appoggi da cucina, i **TAGLIERI**. Ecologici, robusti e di *raffinato design*

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI STYLING IRENE BARATTO











La tua carta **Visa** ti apre un mondo di **vantaggi**

Entra nel Live Club powered by Visa e scopri quanti privilegi ti aspettano

Iscriversi è semplicissimo, basta registrarsi sul sito per approfittare dei reward a te riservati. Primo tra tutti, un abbonamento di 4 numeri all'edizione digitale della tua rivista Condé Nast preferita, a scelta tra quelle proposte. Potrai anche vedere i video tips in fatto di styling, food e make up, pensati per te da Condé Nast e Visa per essere sempre cool e up to date. Ma soprattutto, ti aspettano uno shopping incredibilmente glam e sconti esclusivi in alcuni tra i più noti store d'Italia, online e non. Purtroppo per gli altri, tutto questo è solo per i possessori di carte Visa e V PAY.

Scopri di più su cnlive.it nella sezione dedicata

Iscrizione al Live Club powered by Visa riservata solo ai titolari di carte Visa e V PAY. Operazione a premio dal 10/07/2014 al 10/10/2014. Regolamento, informativa privacy e dettaglio premi nella sezione *Live Club powered by Visa* sul sito <u>cnlive.it</u>. Per maggiori informazioni chiama lo 0543/465060 attivo dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18.

Live Club powered by Visa



Indossare splendidi gioielli; vivere una vacanza da sogno; regalarsi una giornata in una spa. Ci sono lussi che ci aiutano a sentirci bene, e che ci fanno sentire più belle. Come la carezza di prodotti di bellezza davvero preziosi



I minerali del Mar Morto idratano e revitalizzano, le polveri di albicocca e riso esfoliano, il burro di karitè nutre con la ricchezza di vitamina A ed E, l'olio aromatico di menta rinfresca con le sue proprietà antisettiche. I piedi ritrovano la loro vitalità e acquistano una nuova morbidezza.

SETA SULLA PELLE

Minerali del Mar Morto, vitamina E, semi di vinacciolo e di jojoba, estratti di tè bianco e camomilla, burro di karitè e oli vegetali sono gli ingredienti che regalano morbidezza, nutrimento e idratazione alla pelle mentre la detergono delicatamente sotto la doccia.





orse non possiamo comprare un gioiello ogni giorno, o indossare un nuovo abito ogni volta che usciamo. Le vacanze non durano certo all'infinito, e non si possono trascorrere quotidianamente ore alle terme. Ci sono però piaceri di cui possiamo godere in qualsiasi momento. La crema doccia delicata e lo scrub piedi addolcente di Alma K, entrambi ricchi di minerali del Mar Morto, regalano il benessere di un trattamento professionale in una Spa. Una sensazione che si prolunga con Aysse Sérum Absolu Définition, che ristruttura e rimodella il viso. E quando ci si sente belle dalla testa ai piedi, ci si può far avvolgere da un profumo senza tempo, le cui note di rosa parlano di una femminilità a tutto tondo: Trésor Lumineuse di Lancôme fa tutto questo e molto di più.

Pochi prodotti, pochi gesti, per evocare sensazioni di sensualità e di freschezza, perché ogni donna si senta radiosa e affascinante, con o senza gioielli preziosi.

IL VISO NELLA SUA BELLEZZA

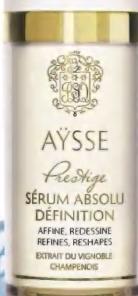
Gli estratti dei vigneti della regione di ChampagneArdenne rigenerano la pelle.
Le molecole vegetali d'escina e caffeina drenano l'epidermide, affinandola.
L'estratto di trifoglio d'acqua stimola le fibre di collagene, rassodando. L'estratto d'avena uniforma i tratti. La pelle è compatta, l'ovale ridefinito, il viso sprigiona bellezza.

In esclusiva nelle profumerie Limoni e La Gardenia concessionarie www.limoni.it www.lagardenia.com



UNA FRAGRANZA DA DIVA

Dopo oltre 20 anni dalla nascita, una nuova reinterpretazione della leggendaria Trésor: l'Eau de Parfum Lumineuse. Con uno slancio di luminosità Trésor Eau de Parfum Lumineuse rappresenta la sensazione fresca di un bacio zuccherato. Il cuore della fragranza è composto da materie naturali prestigiose: Essenza di Rosa Damascena, Assoluta di foglie di Violetta, Essenza di Sandalo e Assoluta di Vaniglia Bourbon. Queste preziose note vengono sublimate dalla delicatezza del muschio rosa.





LEGGERE con gusto

Di Egizi e di specialità italiane apprezzate nel mondo, dei nostri cuochi più famosi e delle loro passioni. E di **CONSERVE** da preparare per l'inverno

A CURA DI ANGELA ODONE



è chi avrebbe voluto fare il ciclista, chi il musicista, chi il velista. Chi è stato una promessa del calcio, chi si lascia guidare dai sogni e chi dalle passioni. E poi ci sono gli oggetti-talismani dai quali non ci si separa mai. Il fotografo Gianni Rizzotti immortala trentacinque super cuochi fuori della cucina, circondati da quello che più li rende felici. "Beyond the Chef", Gianni Rizzotti, Ed. Skira, www.skira.net 70 euro



VASI, RICORDI, SAPORI

I delicati acquerelli di Federica Giacobino ingentiliscono la raccolta di ricette di Katia Tapella. Più di cinquanta tra succhi, gelatine, confetture, conserve e chutney. Dolci e salati.

"Confetture, gelatine e conserve di verdura", Federica Giacobino, Katia Tapella, Blu Edizioni, www.bluedizioni.it 8 euro



GLI ITALIANI LO FANNO MEGLIO

Un viaggio nel tempo: dal 997, in cui per la prima volta compare ufficialmente la parola pizza, al 1967, in cui si riporta la ricetta dello spritz. Passando per il caffè, i maccheroni, la mozzarella e anche la Nutella. "Il genio del gusto", Alessandro Marzo Magno, Ed. Garzanti, www.garzantilibri.it 19,50 euro



COME MANGIAVANO I FARAONI

Ecco, per chi vuole conoscere una delle cucine più affascinanti del passato già ricca di spunti mediterranei, un simpatico ricettario. "Piramidi e pentole", Marta Berogno, Generoso Urciuoli, Ed. Ananke, www.anankeedizioni.com 13 euro



Fratelli di mare.

Due prodotti, la stessa passione.



San Cusumano e Auriga portano a tavola il gusto del tonno lavorato in SICILIA secondo tradizione: buono, nutriente, leggero!







PIACERI di CANTINA

Il piacere della vacanza continua e si moltiplica nei racconti del "dopo". È il momento di bere vini freschi e scorrevoli, non troppo impegnativi, per lasciare spazio al GUSTO DELLA COMPAGNIA

PER LA TAVOLA QUOTIDIANA

Due bianchi: uno con un'anima lacustre, l'altro con la spumeggiante convivialità emiliana. Due rossi: uno "nouvelle vague", l'altro un emergente di qualità A CURA DI YOEL ABARBANEL



"MANDOLARA" 2013 LUGANA LE MORETTE

Per un piacevole buffet con piatti di pesce bianco e crostacei si va sul sicuro con un bianco del Garda: servito sui 12 °C, questo Lugana metterà d'accordo tutti gli ospiti con i suoi profumi di fiori di campo e di pesca bianca, ma soprattutto con un finale fresco e vivace. Come per un pranzo fuori porta sotto una pergola con vista sul lago. Peschiera del Garda (VR), tel. 0457552724, www.lemorette.it 7,50 euro



"VINO DEL MASO" 2013 VIGNETI DELLE DOLOMITI MARCO DONATI

Se siete appena tornati da una vacanza trentina, assaggerete volentieri questo rosso della Piana Rotaliana. Marco Donati lo compone come faceva il padre: prevalenza di Teroldego, una parte di Lagrein e di Merlot per un vino morbido e pieno, dalle note di di sottobosco e di spezie. Da sorseggiare in buona compagnia alle prime piogge, a 18 °C, insieme con carni rosse e selvaggina, ma anche da solo. Mezzocorona (TN), tel. 0461604141, www.cantinadonatimarco.it 8 euro



"SUR LIE" 2012 MONTEROSSO VAL D'ARDA FRIZZANTE MASSIMILIANO CROCI

Giovanissimo, ma già un riferimento della "nouvelle vague" emiliana in cerca di vini tipici e artigianali, Massimiliano Croci dimostra con questo vino frizzante il ritorno alla semplicità. Fatto con ben cinque vitigni locali, mantiene il sedimento, come tradizione vuole, che esalta gli aromi di frutta. Vibrante, quasi "birroso", si tiene in fresco (a 12 °C) per un aperitivo da offrire agli amici approfittando degli ultimi tramonti in maniche corte. Castell'Arquato (PC), tel. 0523803321, www.vinicroci.com 9 euro



CESANESE DEL PIGLIO 2013 PILEUM

La Docg, denominazione di origine controllata e garantita, ottenuta nel 2008, ha portato questo rosso laziale ai vertici dell'enologia nazionale. In questa interpretazione contemporanea si colgono le ragioni del successo: pur essendo d'impatto importante, è un vino setoso, senza pesantezza legnosa, con fragranze di rosa, ciliegie e fragoline. Molto invitante. Per fare bella figura con una scelta fuori del coro. Piglio (FR), tel. 3663129910, www.pileum.it 7 euro

ETICHETTE D'ECCEZIONE

Un'etichetta socialmente meritevole, nata da poco e per ora quasi simbolica quanto a numero di bottiglie. E un bianco di grande stoffa, per palati esigenti

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI

"GORGONA" 2013 COSTA TOSCANA ANSONICA-VERMENTINO MARCHESI DE' FRESCOBALDI

La storica casa vinicola toscana e il penitenziario della Gorgona si sono uniti in un progetto di aiuto ai detenuti. Formati nel lavoro in vigna e in cantina da agronomi ed enologi, producono un bianco da uve bio vermentino e ansonica: caldo e marino, come l'emozionante carattere dell'isola.

Marchesi de' Frescobaldi, Firenze, tel. 0552714200, www.frescobaldi.it a partire da 60 euro

Garantito da un'azienda sarda che in tre decenni si è imposta nel mondo per lo spirito di innovazione e l'originalità dei suoi vini. Il Vermentino "Santigaini" è solare, caldo e magicamente equilibrato da una mineralità salmastra: dedicatelo a una cena speciale, servendolo a 12-14 °C con crostacei di pregio o con un importante pesce al forno.

Azochena (OT), tel. 078980800, www.capichera.it 120 euro



DA NON PERDERE

Un rosso, un rosato, un Prosecco e un bianco fragrante, adatti a essere sorseggiati in cerca di piacevolezza

A CURA DI GIUSEPPE VACCARINI



"SAN PIETRO" 2013 RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO BERSANO

Una rarità piemontese dell'Astigiano per palati gentili. Un tempo il Ruché era un vino dolce, ora lo si produce secco, ma i suoi inconfondibili profumi di fiori e di frutti rossi e il sapore vellutato e fresco non sono andati perduti. È un rosso godibile che seduce facilmente, da servire sui 15-17 °C oppure freddo, secondo il clima. Per uno spuntino con formaggi di media stagionatura, ma anche con paste saporite. Nizza Monferrato (AT), tel. 0141720211, www.bersano.it 12 euro



"LA PRIA BRUT 0,5" 2013 PROSECCO LA PRIA

Le bollicine nostrane più bevute si presentano qui in una versione molto secca, caratterizzata dalle note minerali date dal suolo della zona di origine: i Colli Berici, a sud di Vicenza. Dall'aperitivo alle insalate di mare, dai primi piatti con verdure alle carni bianche, è un conviviale passe-partout per una serata all'insegna della spensieratezza. Ricordate di servirlo sempre molto fresco, tra 7 e 9 °C. Alorite (VI), tel. 3333919209, www.lapria.it 8,50 euro



"FRASSINITO" 2013
PUGLIA ROSATO
CENTOVIGNALI

Bruschette, spaghetti al pomodoro, carpaccio di manzo, crostacei alla griglia... Tutto perfetto per una cenetta tra amiche. Da bere, ideale un vino versatile come il rosato. Il Frassinito, prodotto nel rispetto delle tradizioni pugliesi con uve locali, è fresco e dinamico; il suo sapore delicatamente minerale gratifica il palato. Invitante anche fuori pasto, servito a 12-14 °C. Sanmichele di Bari (BA), tel. 0805768215,

www.centovignali.it 7,40 euro



"NOZZE D'ORO" 2012 CONTEA DI SCLAFANI BIANCO TASCA D'ALMERITA

Per festeggiare l'anniversario di matrimonio, trent'anni fa il conte Giuseppe sposò le uve inzolia con la particolare varietà di sauvignon Tasca. Ne nacque un bianco fragrante e delicato, non troppo alcolico, con note di agrumi, adatto a piatti freschi ricchi di pesce e verdure. Si serve subito a 11-12 °C, ma ha la stoffa per maturare in cantina per un paio di anni. Tasca d'Almerita, Palermo, tel. 0916459711, tascadalmerita.it 15 euro





prepara e cucina per te!

Chiamalo semplicemente "Chef". È il tuo nuovo ed eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le tue ricette. Cooking Chef di Kenwood è una novità rivoluzionaria. È l'evoluzione dell'unico e inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e ora anche a cuocere!





1. Tritare nel food processor le verdure per il soffritto.

ALCUNE ATTREZZATURE ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLE IN DOTAZIONE



Frullatore Thermoresist



Tritacarne



Taglia a dadini



Spatola per pasticceria

KENWOOD CREATE MORE

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGÙ DI OSSOBUCO E PORCINI

PERSONE: 4

- √ 300 g di ossobuco di vitello
- √ 1 I di brodo di carne
- √ 1 cipolla
- √ 1 carota
- √ 1 costa di sedano
- √ 1 bicchiere vino bianco fermo
- √ 1 limone
- √ 50 g di funghi porcini secchi
- √ 50 g di burro
- √ 50 g di parmigiano grattugiato
- ✓ 20 g di concentrato di pomodoro

- 1 mazzetto guarnito di rosmarino e salvia
- 1 cucchiaio di erbe tritate (timo, maggiorana, prezzemolo)
- √ olio extravergine di oliva
- ✓ sale
- ✓ pepe

Per la pasta:

- √ 150 g di farina
- √ 50 g di semola di grano duro
- √ 2 uova





2. Soffriggere le verdure nella ciotola con il gancio per la cottura con poco burro, unire la carne tagliata a pezzettini piccoli e il midollo contenuto negli ossi.
Condire con sale e pepe, bagnare con il vino e lasciar evaporare. Aggiungere il brodo, il concentrato di pomodoro, il mazzetto guarnito e i funghi porcini precedentemente ammollati nell'acqua. Cuocere a 90 °C per circa 1 ora e mezza.

3. Impastare nella ciotola con il gancio impastatore la farina, la semola e le uova. Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti circa. Confezionare con la sfogliatrice* la sfoglia per le tagliatelle e lasciarla riposare per qualche minuto.



4. Tagliare con l'apposito tagliapasta* la pasta ricavando le tagliatelle.
Lessare le tagliatelle, scolarle, condirle con il ragù di vitello, aggiungere il burro, il parmigiano, il trito di erbe aromatiche e la scorza di limone grattugiata. Mantecare e servire.



kenwoodworld.com



Seguici su Facebook www.facebook.com/KenwoodClubItalia Non perderti la prossima ricetta!





IL LETTORE IN REDAZIONE

LINA CALDARONE

È una fedelissima de La Cucina Italiana, che acquista da anni e si scambia con le amiche. "Quando ho raccontato che sarei venuta da voi a preparare un piatto non volevano crederci!". Architetto di Alcamo, nel Trapanese, ama i primi piatti: questa pasta è un suo cavallo di battaglia, ispirato alla tradizione della Sicilia. Lina è arrivata nella nostra cucina grazie a suo figlio Giulio che ha contattato la redazione per farle una sorpresa.



PASTA al profumo di CASA

Melanzane fritte, pomodoro, basilico. Il terzetto che racchiude il sole di Sicilia e che ogni città vive a suo modo, interpretato secondo la

TRADIZIONE TRAPANESE in un trionfale piatto di pasta





A CURA DI LAURA FORTI FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA



LA RICETTA

Caserecce alla trapanese

IMPEGNO Facile TEMPO 40 minuti più 30' di riposo Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g pasta tipo caserecce 150 g mollica di pane fresca

4 pomodori perini

2 melanzane – basilico – aglio olio extravergine di oliva – sale

1 TAGLIATE a cubetti le melanzane, mettetele in uno scolapasta, salatele e lasciatele spurgare per circa 30'. Lavate i pomodori e riduceteli a cubetti eliminando il grosso dei semì ed eventuali parti fibrose. 2 RACCOGLIETELI in una ciotola e conditeli con uno spicchio di aglio sbucciato e schiacciato, olio, sale e abbondante basilico spezzettato. Fateli riposare.

3 SCOLATE le melanzane, asciugatele e friggetele in 2 dita di olio, poche per volta, per 5-8', finché non saranno ben dorate. Scolatele su carta da cucina.

4 TOSTATE la mollica di pane in una padella con un filo di olio, finché non diventa croccante. Lessate la pasta in acqua bollente salata e scolatela, raccogliendola in una zuppiera. Eliminate l'aglio dai pomodori e versateli nella pasta, con il loro sughino.

5 AGGIUNGETE le melanzane fritte e, infine, la mollica croccante. Servite completando con foglie di basilico.

LINA LESERVE CON un buon bicchiere di vino fresco, un bianco Alcamo.



IL TRUCCO

a mollica di pane in Sicilia un tempo sostituiva il formaggio, oggi è diventata un dettaglio gustoso. "Da noi si trova in vendita dal panettiere, già tritata", dice Lina. Per chi non abita in Sicilia, è importante sapere che la mollica deve essere fresca, possibilmente di un pane casareccio di grano duro.

 Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 20 giugno

LO STILE IN TAVOLA
Piatto Laboratorio Pesaro, runner MarinaC.





BUONUMORE a COLAZIONE

Dedicate qualche momento a questo piccolo ma **FONDAMENTALE** pasto. Per inaugurare la giornata con il sorriso e con la giusta energia. Senza fretta

A CURA DI ANGELA ODONE



CIVUOLE UN SEME

Fiocchi di avena, di frumento e di orzo, arricchiti con frutta disidratata e semi misti tostati (girasole, zucca, lino, sesamo). Da € 3,20 www.naturasi.it

UN BASTIMENTO CARICO DI ****

...burro! Si chiama Ship Shape il portaburro di resina colorata con la spatola in acciaio. €19 www.alessi.com





IL GIUSTO GRADO

Bollitore in alluminio spazzolato con capacità di 1,7 litri. Ha un display a cristalli liquidi per scegliere la temperatura con uno scarto di 5 °C. €120 www.kenwoodworld.com



TOSTATURA LENTA, PIÙ DOLCEZZA

Il caffè Pellini Top ha un aroma intenso e armonioso e un basso tenore di caffeina. In lattine da 250 g. € 5,50 www.esperienzacaffe.it



LO YOGURT SENZA SEGRETI

Niente conservanti, né coloranti, né addensanti. Solo latte, fermenti, frutta e poco zucchero. In vasetti di vetro da 140 g. Da € 1,70 www.carlodelclat.com



In vendita sul sito a partire dal 27 settembre

SUPER COMPATTA

Con Minù di Lavazza, basta un gesto per preparare il caffè espresso. In quattro colori, rosso, bianco, azzurro e fucsia. € 89 www.lavazza.com



Ecco la moka Lunika 135: cappello, piccozza e sentieri di montagna per ricordare il centenario della Prima Guerra Mondiale e il Corpo degli Alpini. € 49 www.lunikamoka.com



KIT PER DOLCI MESSAGGI

Un taglia biscotto a forma di cuore, placchette in silicone con tutto l'alfabeto e un ricettario. € 22,90 www.silikomart.com



MATURIALE MATURIALE



INFUSORE PER IL TÈ

È in acciaio, lucido come uno specchio Helena Tea Egg, disegnato da Helena Rohner per Georg Jensen. € 43 www.georgjensen.com



Si sceglie digitando su iPhone o iPad quello che si preferisce: espresso o caffè lungo, tè, cioccolata o latte. TopBrewer, una macchina nascosta in un mobile di design, eroga anche acqua liscia e gassata. Prezzo a richiesta www.frigo2000.it



DELIZIE DA SPALMARE

La signora Maria e le sue preziose aiutanti preparano a mano, uno per uno, questi gioielli a base di frutta. € 6 www.pastagentile.it







L'impasto è quello dei financier francesi a base di farina di mandorle e burro fuso color nocciola. Da servire anche all'ora del tè

Dolcetti morbidi

IMPEGNO Facile TEMPO 45 minuti più 1 ora di riposo Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 PEZZI

100 g zucchero a velo

70 g burro

60 g farina di mandorle

40 g farina

4 albumi

lamponi - pistacchi pelati - cornflakes baccello di vaniglia - sale

RACCOGLIETE il burro in una piccola casseruola e cuocetelo fino a quando non sarà diventato dorato. Toglietelo dal fuoco, trasferitelo in una ciotola e lasciatelo

raffreddare. Quest'ultima operazione è indispensabile perché altrimenti il calore residuo della casseruola continuerà a cuocere il burro rischiando di bruciarlo.

SBATTETE brevemente gli albumi con una frusta a mano fino a ottenere una leggera

RACCOGLIETE in una ciotola lo zucchero a velo con le farine, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia e un pizzico di sale; unite gli albumi e poi il burro fuso ottenendo un composto fluido. Mettetelo a riposare in frigorifero per 30'.

DISTRIBUITE il composto negli stampi in silicone (rettangolari: 9x5 cm, h 1,5 cm; ovali: 7x5 cm, h 2 cm). Completate con lamponi, granella di pistacchio, cornflakes, ma anche, a piacere, con riso soffiato, mandorle a lamelle, more, uvetta...

PRERISCALDATE il forno a 170°C, poi infornate nel forno ventilato per 15-18'. SFORNATE, lasciate intiepidire, poi sformate su una gratella e fate raffreddare.

RICETTA JOËLLE NÉDERLANTS FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI

STAMPI DA DOLCETTI

in silicone

Noi abbiamo usato quelli di Silikomart: vanno in forno, in freezer e in lavastoviglie.

> Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 20 giugno

LO STILE IN TAVOLA

Cucchiaino Variopinte, tovaglia la Fabb®icadelLino.

Settembre 2014



LA MAGIA DI UN MOMENTO

Voi pensate solo a sognare: a tradurre in realtà ogni vostro desiderio ci pensa Galateo Ricevimenti

Un matrimonio da favola, come quello della figlia dell' Emiro del Quatar o come quello della celebre Kim Kardashian.

O una cena a Los Angeles in occasione della notte degli Oscar. O ancora un ricevimento di prestigio a bordo di una nave al largo della Costa Azzurra. Sono solo esempi di quanto **Galateo Ricevimenti** ha saputo realizzare in 18 anni di esperienza. La cura dei particolari, che rende unica e irripetibile ogni occasione, la consapevolezza dell'importanza che riveste la bellezza della cornice in un meeting o in un incontro di affari, la maestria nel disporre ogni dettaglio perché nel giorno del grande sì tutto sia perfetto: **Galateo Ricevimenti** offre questo e molto altro ancora. Organizza eventi di qualsiasi tipo, per due come per duemila persone; utilizza materie prime d'eccellenza per proporre una cucina di altissima qualità e di sorprendente varietà; pensa a tutto quello che deve essere fatto per rendere indimenticabile un momento. **Ai clienti resta solo la fatica di sognare**.

Galateo Ricevimenti svolge attività di catering nelle ville come nelle aziende, soddisfacendo, nelle sue sedi di Firenze e di Milano, i desideri di una clientela esigente e sofisticata proveniente da tutta Italia e da oltre confine









Dolci CHICCHI di SALUTE

Come l'uva, da classico accompagnamento dei formaggi e dei primi piatti AUTUNNALI di carne, può trasformarsi in un dessert completo e sorprendente

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI
A CURA DI LAURA FORTI
PREPARAZIONE DAVIDE NOVATI
RITRATTO MASSIMO PISATI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

più bello. Inoltre, in una cucina contemporanea come la mia, attenta anche a tutto quanto concerne la salute dell'organismo, la apprezzo perché non ha bisogno di zuccheri aggiunti. Per il suo sapore dolce e così caratteristico, è ideale con le carni: leggermente cotta in padella, poi semplicemente frullata e passata al setaccio, e sciroppo ottenendo così un doppio vantaggio: li rendo più piacevoli alla vista e aggiungo un pizzico di acidità che a questa uva manca. Li servo, poi, su un velo di riso bianco. E l'uva semplicemente come frutta? Io la mangio ben fredda, dopo averla immersa in acqua e ghiaccio, come... un freschissimo vino senza alcol!



Succosa UVA FRAGOLA per un gelato profumatissimo

LO CHEF DAVIDE OLDANI

Ideatore della Cucina POP Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI).



Gelato di uva, burrata e biscotto

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora e 30 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

520 g stracciatella di burrata

500 g uva nera sgranata (meglio se uva fragola)

135 g zucchero

100 g burro

75 g farina

50 g succo di limone

50 g amido di mais

25 g cacao

2 tuorli sodi

sale - dragoncello

1METTETE in una casseruola l'uva (preferibilmente uva fragola, più dolce e profumata: ma si può utilizzare anche uva nera comune) con altrettanta acqua, il succo di limone e 75 g di zucchero. Cuocete per circa 10'.

2 FRULLATE con il mixer a immersione.
3 FILTRATE la purea ottenuta per eliminare i semini e le parti di bucce non perfettamente frullate. Fate raffreddare, poi versate nella gelatiera e avviatela fino a ottenere il gelato.

4 PASSATE al setaccio i tuorli sodi, impastateli con il burro ammorbidito, la farina, lo zucchero rimasto, l'amido di mais, il cacao e un pizzico di sale, fino a ottenere un panetto omogeneo. Lasciatelo riposare coperto, in frigorifero, per circa 30'. Grattugiatelo poi su una teglia coperta con carta da forno e infornatelo a 160 °C per 7-8', ottenendo un biscotto tipo crumble. Disponete la stracciatella sul fondo del piatto, spolverizzate con il crumble e adagiatevi sopra il gelato di uva. Completate con foglie di dragoncello.



Silikomart S.r.l. • Mellaredo di Pianiga (VE) Italy • Tel +39 041 5190550



shop.silikomart.com

variazioni sulla CROSTAT

È la più amata delle torte da forno, con la classica griglia di pasta sullo specchio di confettura. Ma si può preparare in mille forme, e con **DIVERSE FARCITURE**, anche salate



Ricetta classica

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 20' più 1 ora di riposo Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g farina più un po'

200 g marmellata di albicocche

150 g burro

100 g zucchero

2 tuorli

vaniglia - scorza di limone - sale

1 IMPASTATE il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti con la farina e un pizzico di sale, utilizzando la punta delle dita e lavorando fino a ottenere un insieme sabbioso.

2-3 SBATTETE i tuorli, stemperatevi i semi

di mezzo baccello di vaniglia e uniteli al composto sabbioso, insieme allo zucchero e, se volete, un pizzico di scorza di limone grattugiata. Impastate velocemente, fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciatelo riposare coperto in frigorifero per 1 ora.

4 STENDETE 2/3 dell'impasto con il matterello a uno spessore di circa 0,5 cm, lavorando su un piano infarinato.

5-6-7 FODERATE uno stampo per crostata con il bordo liscio (ø 20 cm). Rifilate le eccedenze con un coltellino e ripiegate verso l'interno il bordo, quindi schiacciatelo contro le pareti della tortiera in modo da ottenere uno spessore più consistente della base.

8 FARCITE la crostata con la marmellata; stendete la pasta rimasta e tagliate delle strisce larghe circa 1 cm. Disponetele a griglia sopra la marmellata, pressando le estremità ai bordi, per fissarle.

9 DECORATE il bordo della crostata con un tagliapasta o con il manico di una posata e infornate la crostata a 180 °C per 30' circa. Lasciatela raffreddare prima di sformarla, per staccarla meglio dallo stampo.

LA SIGNORA OLGA dice che con gli avanzi di pasta potete preparare frollini: stendetela nuovamente e ritagliatevi i biscotti con tagliapasta di forme a scelta e infornateli a 180 °C per 20-25'.





150 g burro

100 g zucchero semolato,

100 g zucchero a velo

50 g farina di mandorle

30 g farina di riso

6 tuorli - vaniglia - limone

frutta fresca a piacere

MISCELATE 200 g di farina 00, la farina di riso e la farina di mandorle e lavoratele con il burro, ottenendo un composto sabbioso.

per circa 5-6', finché non si addensa. Lasciate raffreddare la crema coperta.

STENDETE la pasta frolla a 5 mm di spessore e con essa foderate 6 stampini per crostatine (ø 10 cm). Bucherellate il fondo con una forchetta e infornate a 180 °C per 20'. Sfornate, lasciate raffreddare e sformate le crostatine.

RIEMPITELE con la crema, aiutandovi con una tasca da pasticciere, e farcite con frutta fresca a piacere.



Pesche e amaretti: il binomio di sapore più elegante

FARCITA E CHIUSA

Crostata di pesche e amaretti

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 30' più 1 ora di riposo Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 3 pesche

125 g farina integrale

125 g farina 00 - 125 g burro

100 g zucchero semolato

70 g zucchero a velo

50 g amaretti secchi

50 g cioccolato fondente al 50%

2 uova - scorza di limone grattugiata - sale

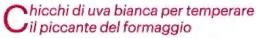
LAVORATE le farine con il burro creando un composto sabbioso. Impastatelo con un uovo e un tuorlo, lo zucchero a velo, un pizzico di sale e un po' di scorza di limone ottenendo un panetto omogeneo. Fatelo riposare coperto in frigo per 1 ora. Tagliate le pesche a fette con la buccia e saltatele in padella con 100 g di zucchero semolato per 5-6'.



STENDETE la metà dell'impasto a uno spessore di 5 mm e foderate uno stampo da crostata (Ø 20 cm, h 4 cm), lasciando debordare la pasta oltre la sommità.

DISTRIBUITE sul fondo gli amaretti sbriciolati, poi le pesche caramellate e il cioccolato tritato. Stendete la pasta rimasta a 5 mm di spessore e posatela sulle pesche; pressate ai bordi, in modo da chiudere bene la crostata, poi rifilate i bordi con una rotella dentellata, mezzo centimetro sotto la sommità del bordo della crostata.

DECORATE la superficie con un coltellino e spennellate con albume. Infornate a 180°C per 50', nel forno statico, un livello sotto la metà, in modo che cuocia bene alla base.



SALATA

Crostata al gorgonzola

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora più 50' di riposo Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

150 g farina

150 g gorgonzola dolce

100 g panna fresca

75 g burro

2 uova - 1 tuorlo - uva bianca - sale

LAVORATE la farina con il burro, ottenendo un composto sabbioso; stemperate il tuorlo con 15 g di acqua fredda e una presa di sale, poi unitelo al composto e lavorate finché l'impasto non sarà omogeneo. Lasciatelo riposare coperto per almeno 30'.

SCALDATE la panna in una piccola casseruola, fino al bollore. Spegnete e, fuori dal fuoco, aggiungete il gorgonzola tagliato a pezzetti e mescolate finché non si sarà completamente fuso. Lasciate raffreddare, fino a temperatura ambiente, poi aggiungete 2 uova intere e un pizzico di sale.

stendete la pasta molto sottile (2-3 mm) e foderate uno stampo per crostata con il bordo ondulato (ø 20 cm), facendo molta attenzione a non bucare la pasta, per evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura. Rifilatela ai bordi, con un coltellino.

RIEMPITE la crostata con il composto di formaggio e uova e infornate a 200°C, nella parte bassa del forno, in modo che cuocia bene alla base, per circa 20-25'.

SFORNATE la crostata, lasciatela raffreddare e sformatela, completate con chicchi d'uva bianca, volendo tagliati a metà, e servite.



DIVERSAMENTE DOLL CE

Sono molti i prodotti naturali che si possono utilizzare per preparare torte, sorbetti e biscotti con un tocco di dolcezza alternativa e **SORPRENDENTI** sfumature di gusto ttimi dolci, ma senza zucchero, utilizzando prodotti naturali alternativi: l'importante è conoscere il loro "potere" dolcificante, in modo da saperli dosare correttamente, in relazione agli altri ingredienti. C'è il miele, naturalmente, poi la stevia, utilizzata dagli abitanti dell'America del Sud fin dai tempi precolombiani, ma giunta a noi solo di recente: una pianta perenne di cui si utilizzano le foglie, variamente trasformate; dolcifica 300 volte più dello zucchero con quasi zero calorie. Un'altra alternativa è il malto, ottenuto dalla germinazione dell'orzo (o del riso), che ha



un eccellente profilo nutrizionale ma un potere dolcificante inferiore di 1/3 rispetto allo zucchero, perché contiene circa il 20% di acqua. Lo sciroppo di acero, ottenuto dalla linfa dell'albero, dolcifica meno dello zucchero ma è ricco di proprietà diuretiche, antistipsi, antiossidanti e snellenti. Ne esistono quattro varietà, dal più chiaro al più scuro in base al grado di raffinazione. Lo sciroppo di agave, infine, ottenuto facendo bollire la linfa estratta dalle foglie dell'agave, ha un colore simile al miele millefiori e un potere dolcificante 1,3 volte superiore a quello dello zucchero.

1 Sorbetto al basilico

IMPEGNO Facile **TEMPO** 50 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g fragoline di bosco 375 g vino Moscato 300 g sciroppo di agave basilico - timo limone

MISCELATE il Moscato con 150 g di acqua ghiacciata, 5 g di foglie di basilico, lo sciroppo di agave e frullate tutto insieme.

VERSATE il frullato nella gelatiera e avviate l'apparecchio, fino a ottenere il sorbetto. PULITE intanto le fragoline e raccoglietele in una ciotola; profumatele con foglioline di timo limone e lasciatele riposare finché non è pronto il sorbetto. Servite il sorbetto con le fragoline.

SCIROPPO DI AGAVE Molto dolcificante, sostituisce efficacemente

lo zucchero nella preparazione del sorbetto.

2 Biscotti di farro con crema di ricotta

IMPEGNO Medio TEMPO 50 minuti più 30' di riposo Vegetariana

INGREDIENTI PER 24 PEZZI

200 g ricotta

150 g farina 00

120 g malto di riso

100 g farina di farro

70 g pistacchi sgusciati e pelati

50 g burro - 16 g cremortartaro

1 uovo - limone - vaniglia - sale

MISCELATE le due farine e lavoratele con il burro freddo tagliato a cubetti ottenendo un composto di briciole. Profumatelo con i semi di un baccello di vaniglia e un pizzico di scorza di limone grattugiata, poi aggiungete 80 g di malto di riso, il cremortartaro, l'uovo e un pizzico di sale, ottenendo un panetto omogeneo. Lasciatelo riposare per mezz'ora coperto in frigorifero. STENDETE la pasta a circa 5-7 mm di spessore e ritagliatela con un tagliapasta (ø 4 cm) ottenendo 48 biscotti; infornateli a 180°C per 10', sfornateli e fateli raffreddare. LAVORATE la ricotta con 40 g di malto di riso, ottenendo una crema. Tritate i

pistacchi in granella. Accoppiate i frollini a due a due, farcendoli con la ricotta; passateli quindi nella granella di pistacchio, facendola aderire alla ricotta.

LASIGNORA OLGA dice che potete preparare biscotti più grandi, di 6 cm di diametro: in questo caso, però, è meglio non accoppiarli, ma spalmarli con la ricotta e spolverizzarli con la granella in superficie. Il cremortartaro è un coadiuvante naturale nella lievitazione dei dolci, utilizzato da solo o insieme al bicarbonato: dà molta morbidezza e non ha retrogusto (per esempio di vaniglia) a volte percepibile nel lievito chimico con cui oggi è spesso sostituito.

3 Torta morbida al cocco

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

250 g miele millefiori

200 g farina di cocco

125 g burro più un po'

100 g farina 00 più un po'

 $8\,\mathrm{g}$ lievito in polvere per dolci

4 uov

sciroppo di acero - panna fresca

MONTATE le uova a lungo con una frusta elettrica, finché non diventano chiare e spumose. Incorporatevi poi la farina di cocco, il burro fuso, il miele e per ultimi la farina 00 e il lievito.

IMBURRATE e infarinate una tortiera da 24 cm di diametro, versatevi il composto e infornate a 180 °C per 15'. Abbassate il forno a 165 °C e cuocete per altri 15'.

SFORNATE la torta, lasciatela raffreddare, sformatela e servitela con panna montata,

dolcificata con sciroppo di acero.

SCIROPPO DI ACERO Con il suo delicato sapore che ricorda il caramello dolcifica senza alterare gli aromi della preparazione.

LO STILE INTAVOLA

Piatti Wedgwood, bicchiere Lobmeyr, cucchiaino Mepra.



4 Muffin al cioccolato

IMPEGNO Medio TEMPO 50 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

130 g farina 00 più un po'

95 g latte

80 g cioccolato fondente al 100%

50 g burro più un po'

45 g stevia in polvere

8 g cremortartaro

1 uovo

MONTATE l'uovo con una frusta elettrica, poi incorporatevi un terzo della farina, setacciata con il cremortartaro, quindi un terzo di latte tiepido e amalgamate. Procedete incorporando farina e latte un terzo per volta. Aggiungete il burro fuso, la stevia e, per ultimo, il cioccolato tagliato a pezzetti.

IMBURRATE 6 stampini da babà (ø 5 cm, h 5,5 cm) con burro morbido, cospargeteli di farina e riempiteli con il composto, rimanendo un dito sotto il bordo. Infornate a 170°C per 25'.

LA SIGNORA OLGA dice che con questi stampini così piccoli otterrete sei dolcetti;

potete però utilizzare anche stampini da crème caramel di alluminio usa e getta, che vi faciliteranno quando dovrete sformare i muffin. In questo caso ne otterrete quattro.

 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 20 marzo





LA CUCINA buffet en plein aër

TEMPO DI VENDEMMIA Un momento rituale che per noi segna la fine dell'estate. Oggi stiamo riscoprendo il fascino dei suoi ritmi, dei suoi colori e dei suoi profumi.

"Albero non piantar pria della vite"

Alceo – Frammenti



1 Tartellette integrali ai funghi porcini

IMPEGNO Facile TEMPO 45 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g funghi porcini

100 g farina 00

100 g farina integrale

80 g burro

40 g fontina a fettine sottili

30 g prosciutto cotto a fette – alloro olio extravergine – aglio – sale – pepe

INTRIDETE le farine con il burro, poi unite 40-50 g di acqua salata e impastate fino a ottenere una pasta soda ma malleabile. Lasciate riposare in frigo per 1 ora.

STENDETE la pasta a 2-3 mm di spessore e foderate 16 stampi da tartellette (ø 5-6 cm, h 2 cm), bucherellate il fondo e infornate a 180 °C per 15'.

MONDATE i funghi porcini e riduceteli

ROSOLATELI in una padella velata di olio con uno spicchio di aglio leggermente schiacciato e 2 foglie di alloro, sulla fiamma molto vivace muovendoli costantemente. Dopo 2' eliminate aglio e alloro e proseguite per altri 2-3'. Salate e pepate.

DISTRIBUITE i funghi nelle 16 tartellette, in 8 unite anche una fettina di fontina e una di prosciutto. Infornatele a 200 °C con la funzione grill per 2', cioè il tempo necessario a far sciogliere il formaggio.

SFORNATE, sformate e servite le tartellette ancora calde.

2 Crema di fagioli nella foglia di vite

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora e 40' più 30' di raffreddamento Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

400 g fagioli borlotti freschi sgranati **200 g** ricotta ovina

24 foglie di vite

1 uovo

peperoncino fresco rosmarino – alloro olio extravergine – sale RACCOGLIETE i fagioli in una casseruola con acqua fredda e una foglia di alloro. Portate sul fuoco e cuoceteli per 1 ora da quando inizia a bollire.

FATELI raffreddare nell'acqua, poi scolateli e schiacciateli con la forchetta, conditeli con sale e peperoncino e rosmarino tritati, la ricotta e un uovo; mescolate bene.

sbollentate le foglie di vite in acqua non salata per meno di 1', trasferitele subito in acqua fredda, scolatele e asciugatele con un canovaccio.

DISTRIBUITE una cucchiaiata di farcia (da circa 30 g) su ogni foglia e avvolgete a mo' di involtino.

METTETE gli involtini in una casseruola di misura, in modo che stiano ben serrati e non si aprano durante la cottura, bagnateli con un mestolo di acqua e un cucchiaio di olio, coprite e cuoceteli sulla fiamma al minimo per 20'.

SERVITELI caldi.

Settembre 2014





3 Insalata di farro con mozzarelline

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

600 g 1 melanzana

400 g farro

350 g 2 zucchine

350 g pomodori

250 g 1 peperone giallo

24 mozzarelline ciliegia – olive snocciolate mini capperi dissalati – peperoncino fresco basilico – olio extravergine di oliva – sale

CUOCETE il peperone nel forno ventilato a 220 °C per 20-25', girandolo almeno una volta. Poi chiudetelo in un sacchetto, lasciatelo intiepidire, quindi spellatelo e privatelo dei semi.

AFFETTATE la melanzana, le zucchine e i pomodori; ungeteli leggermente di olio e cuoceteli sulla griglia rovente per 1-2' per lato a seconda della dimensione.

LESSATE il farro in acqua bollente salata per 20' circa.

scolatelo, allargatelo su un vassoio, ungetelo leggermente di olio, sgranatelo con i rebbi della forchetta e lasciatelo raffreddare. RIDUCETE tutte le verdure in fettine o tocchi di medie dimensioni e unitele al farro con un peperoncino tritato, un cucchiaio di capperi e 2 di olive; condite con un filo di olio, un ciuffo generoso di foglie di basilico spezzettate, aggiustate di sale e completate con le mozzarelline. Servite subito.



Per cucinare scegliete varietà di uva bianca, rosata o nera, con acini sodi, di medie dimensioni e con la buccia non troppo spessa.

4 Bocconcini di faraona e uva nera

IMPEGNO Medio TEMPO 45 minuti Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 kg 4 petti di faraona 800 g scalogni 500 g uva nera pulita zucchero di canna – burro vino bianco secco – timo olio extravergine di oliva sale – pepe

mondate gli scalogni e sbollentateli per 5' in acqua salata. Scolateli e glassateli in una casseruola di grandi dimensioni, in modo che non si sovrappongano, con una noce di burro, un cucchiaio di zucchero, sale, pepe e 2 mestolini di acqua. Cuoceteli sulla fiamma media per 15-18'.

RIPULITE i petti di faraona dalla pelle, strinateli se necessario, quindi sciacquateli

e asciugateli con carta da cucina.

DIVIDETELI in tocchi da circa 20 g cad., salateli e pepateli.

ROSOLATE gli acini di uva in padella con una noce di burro, un cucchiaio di zucchero e un pizzico di sale per 2' sulla fiamma vivace.

ROSOLATE i bocconcini di faraona in un'altra padella velata di olio, con un rametto di timo per 5-6', poi sfumate con un bicchiere di vino, lasciate evaporare la parte alcolica per 2-3'; unite gli scalogni e l'uva caramellati e dopo 1' spegnete. Aggiustate di sale e pepe e servite subito.



5 Crema di riso e salsa all'uva rosata

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora più 40' di raffreddamento Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1,3 litri latte

1 kg uva rosata

200 g riso Originario

10 gherigli di noce

1 mela di piccole dimensioni

limone miele di acacia baccello di vaniglia **PELATE** la mela, dividetela in tocchi e spruzzatela con succo di limone.

RACCOGLIETELA in una casseruola con gli acini di uva e le noci; cuocete sulla fiamma al minimo per 1 ora, poi unite 1 cucchiaio di miele e proseguite nella cottura ancora per 30' fino a ottenere una salsa abbastanza densa e cremosa.

PORTATE a ebollizione il latte con un baccello di vaniglia aperto a metà nel senso della lunghezza e 2 cucchiai di miele. Aggiungete il riso e cuocete per 12-15'. Trasferite tutto in una ciotola, eliminate la vaniglia e lasciate raffreddare. Frullate in crema.

DISTRIBUITE la crema di riso nelle ciotoline, completatele con la salsa di uva e decorate a piacere con acini di uva tagliati a metà e una porzione di baccello di vaniglia.

IL POSTO TAVOLA

Apparecchiate con semplicità. I colori che meglio si intonano con i filari di vite sono i verdi e i vinaccia, non troppo brillanti. Decorate con tralci che corrono lungo tutto il centro della tavola. Preparate dei semplici portatovaglioli con un nastro di cotone color senape e qualche giovane pampino.





6 Focaccia dolce con uva bianca

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora più 2 ore di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

300 g uva bianca

280 g farina più un po'

120 g latte

50 g zucchero di canna più un po'

40 g burro morbido più un po'

6 g lievito di birra fresco

3 tuorli - sale - vaniglia

INTIEPIDITE il latte e scioglietevi il lievito e lo zucchero.

IMPASTATE la farina con il latte, poi unite

i tuorli, uno alla volta, quindi 40 g di burro morbido, un pizzico di sale, i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia. Mettete la pasta in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela lievitare per 30'. DIVIDETE a metà gli acini e con attenzione eliminate i vinaccioli.

IMBURRATE e infarinate uno stampo (ø 27 cm, h 5 cm).

stendete la pasta, accomodatela nello stampo, coprite tutta la superficie con i mezzi acini, spolverizzate di zucchero di canna e lasciate lievitare la focaccia dolce per 1 ora e 30', coperta con un canovaccio umido.

INFORNATE la focaccia a 200 °C per 30'. Sfornatela, lasciatela raffreddare, quindi sformatela e servitela a fette. Via libera a bianchi, rosati e rossi leggeri. Anche un po' mossi, serviti freschi in luminose caraffe di vetro.

 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 27 giugno

LO STILE INTAVOLA

Piatti Rina Menardi, piatto della faraona Laesse Ceramica, bicchieri Bormioli Rocco, piattino del sale Andrea Brugi, coltello del pane Coltellerie Berti, tovaglia Society by Limonta.

RISOLI

IL PRESSOFUSO IN CUCINA

INIZIA DALLA PADELLA



segui le ricette dei nostri blogger su facebook.com/risolisrl

RISOL[†] SRL - VIA RUCA, 82 - 25065 LUMEZZANE (BS) ITALY TELEFONO: +39 030 8925944 - FAX: +39 030 8925945 - info@risoli.com - www.risoli.com LA CUCINA ITALIANA in viaggio

SAPORI e COLORI del SALENTO

Nella penisola che occupa il **"TACCO D'ITALIA"** c'è una luce speciale che crea magiche suggestioni. E ci sono un olio squisito e una straordinaria varietà di *erbe* che esaltano il gusto di piatti ottimi fatti con ingredienti semplici

TESTO ANDREA FORLANI





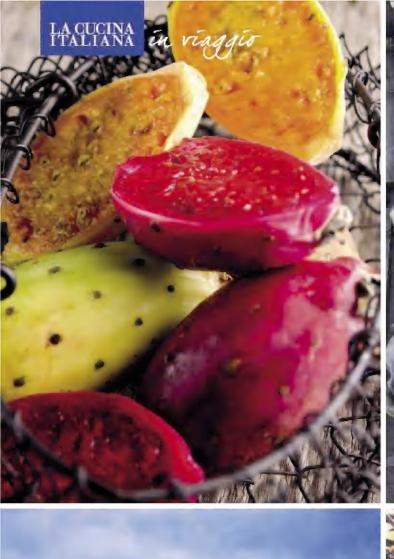


URCHESE COME IL MARE, bianco come la sabbia, ocra come le facciate barocche, rosso come i tramonti. E buono come le orecchiette: una, dieci, cento... si moltiplicano sulla spianatoia di legno appoggiata sul tavolo della cucina. Una notte a riposare e il giorno dopo tutte a nozze con un buon sugo di pomodoro fresco. Siamo a Gallipoli, "la Perla dello Ionio", con la città vecchia su un'isola calcarea collegata alla terraferma da un ponte seicentesco. Ma potremmo essere a Lecce, stupenda città barocca, o a Otranto, il comune più orientale d'Italia, cittadina fortificata. Ovunque in questa parte della Puglia così estrema da essere considerata un piccolo mondo a sé, con un dialetto riconosciuto come parlata romanza differente dagli altri dialetti pugliesi, la preparazione del cibo non è un compito ma un rito. Questo spicchio d'Italia con le sue antiche masserie, i paesini di un bianco abbacinante, le torri di avvistamento, le basse scogliere, è la meta del 2014 preferita dagli italiani. E ha conquistato anche l'autorevole quotidiano inglese Guardian che ha dichiarato che il Salento è una terra da non perdere.

IL PORTICCIOLO di

Gallipoli: i pescatori ogni sera vendono il contenuto delle loro reti. Da loro si può trovare il gambero violetto di Gallipoli, una specie locale che vive a grandi profondità ed è pescato con le reti a strascico. Sopra, Lecce: S. Maria della Provvidenza, chiesa di tarda impronta barocca. Le orecchiette: era tradizione farle la domenica e il giovedi. A sinistra. Tramonto a S. Maria al Bagno (Lecce), località di villeggiatura famosa per i resti di un'antica torre.











LA CUCINA SALENTINA ha come nessun'altra

il dono di saper valorizzare le verdure coltivate e le erbe di campo: grespino, aspraggine, senape, papavero, asperella... Sono deliziosi esempi la purea di fave sgusciate con le cicorie selvatiche, le orecchiette con le cime di rapa o i ciceri e tria, un tripudio di pasta e ceci, in parte fritto e in parte lessato, che persino Orazio decantò nelle Satire. E non mancano piatti più complessi, come la taieddhra, una teglia in cui si incontrano riso,

cozze e verdure, o le sagne ncannulate, pasta fresca fatta in casa condita con sugo di pomodoro e ricotta forte. E poi i pani conditi, sazianti e gustosi, come le pucce, nel cui impasto vengono aggiunti, a seconda dei tipi, capperi, acciughe, tonno, pomodori, cipolle, zucchine... O i più semplici uliati, pani con olive e olio. Per finire in dolcezza con la pasta di mandorla, che si ottiene macinando mandorle sgusciate e zucchero, sempre pronta a indurre in tentazione.

IN CITTÀ E FUORI

Dove soggiornare

n strutture originali per una vacanza indimenticabile.

HOTEL CORTE DI NETTUNO

A Otranto eleganza razionale e arredi che sembrano usciti dal romanzo Ventimila leghe sotto i mari. www.cortedinettuno.it

MASSERIA PROSPERI

A Frassanito, Lecce, una fattoria immersa nel verde e trasformata in hotel boutique. masseriaprosperi.it

NATURALIS - BIO RESORT & SPA

Charme e natura su un promontorio a 10 chilometri dal mare di Otranto. www.naturalisbioresort.com

PALAZZO MONGIO' DELLA **TORRE DELL'ELEFANTE**

A Galatina, in un palazzo privato del 700, camere arredate con pezzi di design contemporaneo un nuovo concetto di ospitalità. Tel. 3388543309.

Dove mangiare e comprare

Prodotti tipici trattati secondo tradizione o modernamente.

L'ALTRO BAFFO

Nel cuore di Otranto, cucina salentina in salsa contemporanea. www.laltrobaffo.com

LE MACARE

Ad Alezio, vicino a Lecce, due amiche macare (streghe, in salentino) promettono di far innamorare con la loro interpretazione di fave e cicoria. www.lemacare.it

PESCHERIA CON COTTURA

A Lecce, 70 coperti e una cucina di solo pesce preparato a piacere. Tel. 0832098366.

STIFANELLI

Prodotti tipici a Galatina. www.stifanelli.com



SEGUENDO LA TRADIZIONE dei fornelli, le macellerie pugliesi in cui si mangia la carne scelta e cucinata secondo i propri gusti, a Lecce è stata aperta la Pescheria con cottura, dove si fa la stessa cosa con il pesce. Nella foto, lo chef Alberto Putti. A sinistra. Fichi d'India: si trovano ovunque e maturano ora. Lecce: facciata di Palazzo Marrese scolpita nel calcare, la morbida pietra con cui è costruita la città storica. Ricci: ottimi con le pucce, i pani conditi. Panorama di Otranto. Sotto. I formaggi salentini sono in prevalenza di pecora e capra, spesso avvolti in erbe aromatiche. Molluschi con conchiglia: il mare della zona ne è ricco.





Suggestioni





I cibo di strada, nel Salento, gioca un ruolo molto importante e questi "rustici" ne sono una espressione gustosissima. Da provare, nelle TANTE VARIANTI, anche nei baretti lungo le spiagge.

Rustico leccese

IMPEGNO Facile TEMPO 50 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PEZZI

500 g pasta sfoglia stesa

250 g latte

250 g pomodori pelati sgocciolati

125 g mozzarella

25 g burro

25 g farina

1 uovo

sale - pepe

SCIOGLIETE il burro in una piccola casseruola e stemperatevi la farina. Aggiungete il latte freddo e portate a bollore, mescolando. Cuocete per 8-10', fino a ottenere una besciamella consistente. Salatela, pepatela, copritela e lasciatela raffreddare.

SPEZZETTATE i pomodori pelati e sgocciolateli ulteriormente, per eliminare

eventuale acqua in eccesso; tagliate a dadini la mozzarella.

RITAGLIATE dalla sfoglia 16 dischi (ø 9 cm) con un tagliapasta. Disponete su 8 di essi una cucchiaiata di besciamella, un cucchiaino di pomodori e qualche dadino di mozzarella.

SPENNELLATE i bordi dei dischi di base con l'uovo sbattuto e copriteli con gli altri 8 dischi di sfoglia, chiudendoli bene.

SPENNELLATE la superficie dei rustici di uovo e infornateli a 190°C per 20'.

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS TESTO LAURA FORTI FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

 Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 17 luglio







FUNGHI D'AUTUNO

Arrivano i più ghiotti regali del bosco: porcini e ovoli, certo, ma anche shiitake, champignon, chiodini, finferli... Ognuno con consistenze e sapori diversi **TUTTI DA SCOPRIRE**. Con le paste, le carni, i pesci





1 Crema di porcini con involtini di scampi e pancetta

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g porcini
16 code di scampi
16 fettine di pancetta tesa
scalogno – aglio – farina
burro – alloro – timo
brodo vegetale – panna fresca

olio extravergine di oliva - sale - pepe

PULITE i funghi e tagliateli a tocchetti, tenendone uno o due interi da parte per la decorazione finale. TRITATE mezzo scalogno e appassitelo in una casseruola con una noce di burro, per 2'. Salate, pepate, profumate con una foglia di alloro. Aggiungete i funghi e insaporiteli per 3-4', poi copriteli di brodo e lasciateli cuocere per circa 7-8'.

SGUSCIATE gli scampi e avvolgeteli nelle fettine di pancetta.

STEMPERATE 15 g di farina in 2 cucchiai di panna e aggiungetela ai funghi in cottura; riportate a bollore, poi spegnete e frullate tutto fino a ottenere una crema liscia.

scaldate 2 cucchiai di olio in una padella con uno spicchio di aglio schiacciato e un rametto di timo sfogliato; rosolatevi per 1' gli scampi e i porcini tenuti da parte, tagliati a fette sottili.

SERVITE la crema di porcini con gli involtini di scampi e le fettine di funghi. Considerato il re dei funghi, il porcino cresce soprattutto sotto castagni, querce e faggi. Ha una polpa soda e profumata, e si può consumare sia crudo sia cotto, come in questa ricetta.

SCELTA

Per questa preparazione non è necessario che i porcini siano bellissimi: è sufficiente che siano sani e freschi. Conservate i più integri per la guarnizione. COTTURA I gambi sono più consistenti delle cappelle: tagliateli in tocchetti più piccoli, per una cottura omogenea.



2 Pappardelle con funghi e castelmagno

IMPEGNO Facile TEMPO 40 minuti più 1 ora di riposo Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g farina integrale 150 g farina 00 100 g champignon puliti 100 g porcini puliti 100 g finferli puliti
100 g shiitake puliti
100 g formaggio castelmagno
3 uova – aglio – prezzemolo
peperoncino fresco
olio extravergine di oliva – sale

MISCELATE la farina 00 e la farina integrale, poi impastatele con le uova, fino a ottenere un panetto elastico e omogeneo. Lasciatelo riposare coperto per circa 1 ora.

STENDETE la pasta con la sfogliatrice, sottile, e tagliatela con una rotella zigrinata in strisce lunghe circa 20 cm e larghe 2 cm. TAGLIATE a tocchetti i funghi e portate a bollore una casseruola di acqua, salata. Lessate la pasta.

BOFFRIGGETE in una padella uno spicchio di aglio schiacciato con 2-3 cucchiai di olio e un pizzico di peperoncino tagliato sottile. Unite i funghi e saltateli per 5'.
Aggiungete una cucchiaiata di prezzemolo tritato e aggiustate di sale.

SCOLATE la pasta nella padella dei funghi, mescolate bene e mantecatela con il castelmagno sbriciolato.

3 Tigelle con lardo e finferli

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora più 1 ora di lievitazione

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

300 g finferli puliti

250 g farina

200 g lardo a fettine

40 g strutto più un po'

10 g lievito di birra fresco – rosmarino aglio – olio extravergine di oliva – sale

SCIOGLIETE il lievito in 125 g di acqua e un pizzico di sale; impastatela con la farina e lo

strutto e lavorate fino a ottenere un impasto elastico e omogeneo. Lasciatelo lievitare per 1 ora, coperto, a temperatura ambiente.

STENDETE l'impasto a uno spessore di circa 0,5 cm, poi ritagliatevi dischi di diametro di 8 cm, reimpastando e stendendo nuovamente i ritagli, fino a ottenere 12 tigelle. Lasciatele riposare ancora 10', in modo che riprendano la lievitazione.

TRITATE con il coltello le fettine di lardo insieme a qualche ago di rosmarino, fino a ottenere un battuto quasi cremoso.

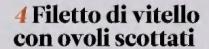
TAGLIATE i finferli a tocchetti e saltateli in padella con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio schiacciato e un rametto di rosmarino, per 5', aggiustando di sale.

CUOCETE le tigelle con la tigelliera unta con un po' di strutto, per circa 10', a fuoco basso per i primi 5', poi un po' più alto, per colorire la superficie, girando l'attrezzo a metà cottura.

TAGLIATE a metà le tigelle, farcitele con il battuto di lardo e servitele con i funghi.

LA SIGNORA OLGA dice che la classica tigelliera è una sorta di padella di ferro, con le sagome delle tigelle, incernierata su un lato e dotata di due manici, che si può capovolgere durante la cottura, per dorare entrambi i lati delle focaccine. Se non ne avete una, potete utilizzare una piastra o una padella antiaderente, cuocendole per lo stesso tempo e girandole a metà cottura.





IMPEGNO Facile TEMPO 35 minuti Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

560 g 4 medaglioni di vitello
200 g ovoli puliti
30 g burro chiarificato
erba cipollina – brodo di carne
vino liquoroso Madeira
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LEGATE i medaglioni con lo spago da cucina, in modo da dare una forma tondeggiante, che manterranno in cottura. Salateli. ROSOLATE i filetti su tutti i lati in una riposare in un luogo caldo, vicino ai fuochi.

ELIMINATE il grasso di cottura poi
deglassate la padella, versandovi mezzo
bicchiere di Madeira e 2 mestoli di brodo.
Fate cuocere per 5-10', finché il liquido non
avrà assunto la consistenza di una salsa.
TAGLIATE gli ovoli a fettine e saltateli

padella, con il burro chiarificato, irrorandoli

continuamente con il sugo di cottura.

TAGLIATE gli ovoli a fettine e saltateli velocemente, in una padella a parte, con un filo di olio, sale, pepe e un pizzico di erba cipollina tagliata grossolanamente.

SERVITE i filetti, privati dello spago, appoggiandoli sui funghi e completando con la salsa al Madeira.

LA SIGNORA OLGA dice che se non trovate il Madeira, potete utilizzare un altro vino liquoroso, o un vino dolce tipo passito.





Suggestioni



TRE IDEE veloci con i funghi





MINI SANDWICH CON CHIODINI SOTT'OLIO

Frullate in salsa un ciuffo di prezzemolo con 30 g di olio, un cucchiaio di capperi in salamoia e un filetto di acciuga. Tagliate a metà 4 piccoli panini e farciteli con 50 g di carne salada ognuno, una fetta di mozzarella e funghi chiodini sott'olio; condite con la salsa.

Dosi per 4 paninetti.



OVOLI E PORCINI

Affettate sottilmente 50 g di ovoli puliti e 50 g di porcini. Mescolateli con 40 g di insalata mista di stagione, 20 g di ribes, qualche gheriglio di noce. Condite con olio, limone, sale e pepe e qualche scaglia di grana. Dosi per 1 persona.



FUNGHI MISTI TRIFOLATI E CROSTONE DI POLENTA

Tagliate a tocchetti 200 g di champignon e 200 g di shiitake e rosolateli in padella con uno spicchio di aglio e olio, alloro, sale e pepe per 2-3'. Completate con prezzemolo tritato. Serviteli su 4 fette di polenta arrostite sulla griglia. Dosi per 4 persone.





www.zafferanoitalia.com



vetro sempre vero



Si preparano in un attimo e danno il meglio di sé mangiati il giorno stesso. Farine da una parte, liquidi dall'altra, si mescolano, si infornano e IL GIOCO È FATTO. Poi ci si sbizzarrisce con le farciture. Persino con le foglie di tè

RICETTE FABIO ZAGO TESTI ANGELA ODONE FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA



3 Con limone e pistacchi

IMPEGNO Facile TEMPO 40 minuti più 10' di raffreddamento Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

200 g farina

100 g pistacchi pelati

100 g zucchero

60 g olio extravergine di oliva

50 g fecola 2 uova

mone

lievito in polvere per dolci liquore all'anice - sale

TRITATE molto finemente i pistacchi. MESCOLATE le uova con lo zucchero, 4 cucchiai di acqua e l'olio.

SETACCIATE in una ciotola la farina, la fecola, mezza bustina di lievito e un pizzico di sale. **GRATTUGIATE** la scorza di mezzo limone e spremetene il succo.

UNITE il mix di farine alle uova sbattute, aggiungete la scorza di limone, 50 g di succo e 2 cucchiai di liquore all'anice.

INCORPORATE infine i pistacchi tritati, mescolate bene e distribuite il composto nei pirottini, già disposti in uno stampo da muffin.

INFORNATE a 180 °C per 15-17'.

SFORNATE, lasciate intiepidire, estraete i pirottini dallo stampo e servite.



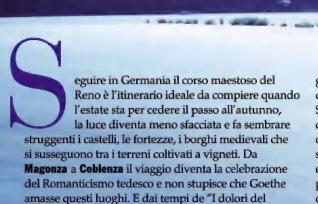


Le acque e i vini della VALLE del RENO

Il grande fiume nasce sulle *Alpi Svizzere* e si getta nel *Mare del Nord*.

In Germania attraversa una zona ricca di castelli, abbazie e vigneti. Dove prospera rigoglioso il re dei bianchi, il **RIESLING**

TESTO SIMONA PARINI



giovane Werther" ben poco è cambiato, per la gioia di chi ama tranquillità e paesaggi ad alto tasso di poesia. Sembra uscito da una fiaba il trecentesco castello di **Pfalzgrafenstein**, su un'isoletta raggiungibile da Kaub in battello. Il castello di **Marksburg** svetta su un promontorio sopra la cittadina di Braubach e vale ogni passo della camminata fatta fra i boschi per raggiungerlo. E lo stupore continua al castello di **Reichenstein**, spettacolare esempio di neo gotico.





Fotografie di Christian O. Bruch/Laif/Contrasto, Cubolmages/R. Harding, Look/R. Harding

LA RICETTA RENANA/1

e verdure nella cucina tedesca giocano un ruolo importante, soprattutto PATATE, FAGIOLINI, LEGUMI E CRAUTI. In questa regione sono servite spesso con carni affumicate o salsicce e accompagnate rigorosamente dai vini locali.

Zuppa di fagiolini

IMPEGNO Facile TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,2 litri brodo vegetale

500 g fagiolini

500 g patate

250 g carota

 $150~\mathrm{g}$ un pezzetto di speck con cotenna

2 cipolle piccole

1 porro

prezzemolo - cerfoglio erba cipollina - concentrato di pomodoro olio extravergine di oliva - sale - pepe

MONDATE i fagiolini e tagliateli a pezzetti di circa 3 cm; mondate cipolle, porro, carota e patate e tagliate tutto a tocchetti.

APPASSITE leggermente cipolla e porro in una casseruola con un cucchiaio di olio, poi unite i fagiolini e la carota, coprite con il brodo, aggiungete la cotenna dello speck; portate a bollore, quindi unite le patate. Cuocete per 10', completate con un cucchiaio di concentrato

di pomodoro e lo speck tagliato a striscioline. Cuocete per altri 10-15', correggete di sale, se serve, e pepate.

SERVITE con un trito di prezzemolo, cerfoglio ed erba cipollina e accompagnate con pane nero a piacere.

PREPARAZIONI JOËLLE NÉDERLANTS TESTI LAURA FORTI FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA



IL CASTELLO

di Pfalzgrafenstein, nella pagina accanto. Sopra, da sinistra. A Rüdesheim l'insegna di una delle tante vinerie del vicolo Drosselgasse. Le cantine dell'Abbazia di Eberbach, set del film Il nome della rosa.



ST. HILDEGARD a Rüdesheim, sopra: una delle tante abbazie che, circondate da ettari di vigneti, producono ottimi vini. Nei territori che seguono il corso del Reno tra Magonza e Coblenza si produce una bottiglia su tre del vino tedesco. Ovunque ci sono locali tipici in cui andare a degustare bianchi e rossi: quello qui sotto, in una casa con la tipica facciata a graticcio, è nella piazza del mercato di Coblenza.



RÜDESHEIMER SCHLOSS

Nel centro di Rüdesheim, in riva al Reno, quattro stelle legato alle tradizioni.

www.ruedesheimer-schloss.com

CASTLE HOTEL AUF SCHÖNBURG

A Oberwesel, hotel di charme in un "vero" castello medievale, torre della prigione compresa. www.hotel-schoenburg.com

Dove mangiare

Prodotti del territorio, dolci e birre artigianali.

GEBERTS WEINSTUBEN

A Magonza cucina classica di tradizione familiare in un ambiente curato. www.geberts-weinstuben.de

GERHARDS GENUSSGESELLSCHAFT

A Coblenza, a pochi passi dalla statua di Guglielmo I, cucina regionale in un piacevole giardino. www.gerhards-genussgesellschaft.de

www.eisgrub.de

BOPPARDER TEEHÄUSJE

Sala da tè a Boppard, in una casa a graticcio. I dolci sono di produzione propria. www.bopparder-teehaeusje.de

Dove comprare

a bottiglia che non può

ASBACH BESUCHER CENTER

Distilleria di Rüdesheim. Produce l'Asbach Uralt, distillato di vino invecchiato in botti di rovere: ottimo con i dolci. www.asbach.de

ST. HILDEGARD ABTEL

L'abbazia delle suore benedettine che producono vini naturali, Riesling soprattutto. www.abtei-st-hildegard.de

KÄTHE WOHLFAHRT

La Mecca per chi ama l'artigianato del legno: per la casa e per l'albero del Natale che verrà. www.wohlfahrt.com

A destra: a Coblenza, dove il Reno si congiunge alla Mosella, la più grande monumento all'Imperatore Guglielmo I per raggiungere la fortezza di Ehrenbreitstein

UNA MONACA BENEDETTINA, in basso. con i vini dell'Abbazia di St. Hildegard. Al centro: un angolo suggestivo del chiostro della Cattedrale di Magonza. funivia della Germania sorvola il che sorveglia la città dall'alto.

Tanta acqua ma anche tanto vino Il Riesling è il grande protagonista della valle del Reno.

A Magonza ogni anno nell'ultimo fine settimana di agosto e nel primo di settembre si tiene il Weinmarkt. mercato del vino organizzato nel parco cittadino. Magonza è anche il posto giusto per apprezzare le bollicine degli spumanti Kupferberg: sulla collina Kästrich si possono visitare le cantine sotterranee del marchio, che arrivano a una profondità di sette piani, e compiere un piacevole percorso di degustazione enologico. Per chi invece preferisce approcciare il vino in maniera più spontanea, l'indirizzo è Rüdesheim, cittadina con le strade in acciottolato e le case a graticcio. Qui si trova Drosselgasse, il "vicolo più allegro del mondo": un susseguirsi di enoteche e ristorantini. I cinefili non possono poi mancare una visita all'abbazia cistercense di Eberbach, che ha fatto da set al film Il nome della rosa. L'abbazia si trova a Eltville e vanta una tradizione quasi millenaria di centro vitivinicolo con vendita di etichette autoctone.

LA RICETTA RENANA/2

uesta torta è tipica della città di Magonza. Il nome significa letteralmente 'puntura d'ape". La storia della sua origine non è certa, ma una leggenda narra che i panettieri della città cacciarono gli invasori usando gli alveari come bombe; poi, per celebrare la vittoria, crearono questo dolce. Certissima invece la golosità della preparazione con la croccante copertura di MIELE E MANDORLE.

Bienenstich

IMPEGNO Per esperti TEMPO 1 ora più 3 ore e 45' di lievitazione e riposo Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

625 g latte - 330 g farina più un po'

210 g zucchero semolato

150 g panna fresca - 90 g burro più un po'

80 g mandorle a lamelle

15 g lievito di birra fresco - amido di mais

5 tuorli - 1 uovo - vaniglia - miele - sale

SCIOGLIETE il lievito in 100 g di latte tiepido e impastatelo con 300 g di farina, 1 uovo e un tuorlo, 60 g di zucchero, 70 g di burro morbido e un pizzico di sale, finché gli ingredienti non saranno ben amalgamati, poi lasciate lievitare coperto con un canovaccio umido per 1 ora. SCALDATE 500 g di latte con un baccello di

vaniglia aperto per il lungo; battete 4 tuorli con 90 g di zucchero, 30 g di farina e 30 g di amido di mais; quando il latte bolle, versatelo filtrandolo sui tuorli battuti, tornate sul fuoco, riportate a bollore e cuocete per 3-4' ottenendo

una crema pasticciera. Fatela raffreddare. VERSATE l'impasto lievitato in uno stampo a cerniera imburrato e infarinato (ø 22-24 cm) e lasciate lievitare ancora per almeno 45'. INFORNATE la torta a 170 °C per 10'. Sciogliete intanto 60 g di zucchero con 2 cucchiai di miele; quando comincia a bollire, unite 20 g di burro e 25 g di latte, infine aggiungete le mandorle a lamelle e mescolate, senza far colorire. SPALMATE lo sciroppo con le mandorle sulla superficie della torta, velocemente e rimanendo sullo sportello del forno, per evitare che la torta si afflosci al centro. Cuocete per altri 10-15'. Sfornate e fate raffreddare completamente. MONTATE 150 g di panna e mescolatela con la crema pasticciera; farcite la torta aperta a metà con la crema ottenuta. Fate raffreddare

 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 4 agosto

in frigo per almeno 2 ore prima di servire.

PREPARAZIONI JOËLLE NÉDERLANTS TESTI LAURA FORTI FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA







LA CUCINA ITALIANA Penota de cucina La cipolla si può sostituire con lo scalogno, più profumato, o con il porro, più dolce TECNICHE Per un fumetto più limpido, eliminate la schiuma a metà cottura, con una schiumarola. SAPORE Per dare un tocco di acidità al STRUMENTI fumetto, unite 2-3 cucchiai di vino. Il setaccio è indispensabile per filtrare il brodo una volta cotto. 1 BASE CLASSICA
PER 4 NUOVE RICETTE IL FUMETTO di PESCE Si prepara facendo "fumare" e non bollire l'acqua con lische e ritagli, verdure ed erbe aromatiche. Il migliore si ottiene con i pesci più pregiati, come ROMBO, SOGLIOLA, SPIGOLA, che danno un brodo delicato ed elegante RICETTE WALTER PEDRAZZI TESTI LAURA FORTI FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA



Fumetto

RICETTA BASE

Il fumetto è un brodo di pesce, preparato con le lische, le teste e alcuni ritagli di scarto dei pesci, escluse le interiora, insaporito con verdure ed erbe aromatiche; il suo nome si deve al fatto che il brodo non deve bollire, ma si deve portare a 80-95 °C, fino a quando comincia a "fumare"; si mantiene poi sotto la temperatura di ebollizione per tutto il tempo della cottura che, a differenza dei brodi di carne, è relativamente breve, tra i 20 e i 40', secondo la concentrazione desiderata. Le lische migliori per preparare un buon fumetto, delicato ed elegante, sono quelle dei pesci bianchi, più preglati: in ordine di qualità, il rombo, la sogliola e la spigola. Pesci come la gallinella e lo scorfano danno brodi più decisi e saporiti, ma un po' più rustici. Da evitare, invece, per preparare il fumetto, sono le lische e gli scarti del salmone, che lasciano un retrogusto sgradevole. Per aromatizzare il brodo si utilizzano sedano, poca carota e cipolla (oppure scalogno o porro), prezzemolo e altre erbe aromatiche, grani di pepe a piacere.

INGREDIENTI PER 2 LITRI DI FUMETTO

650 g lische e scarti di spigola 2 scalogni – 2 rametti di prezzemolo 1 carota – 1 gambo di sedano 1 rametto di maggiorana – 1 foglia di alloro mezzo porro – sale

1 MONDATE e tagliate a pezzetti sedano,

carota, porro e scalogni. 2 TAGLIATE a pezzi le lische della spigola con un trinciante e mettetele in una casseruola con le teste. Copritele con 2 litri abbondanti di acqua fredda. Salate leggermente. **3 AGGIUNGETE** le verdure tagliate a pezzetti e le erbe aromatiche legate in un mazzetto. Portate quasi al bollore (tra 80 e 95 °C) in modo che il brodo sia appena fremente; lasciatelo cuocere per 20-30'; schiumatelo a metà cottura, per renderlo più limpido. **4FILTRATE** il fumetto, eliminando le verdure e gli scarti del pesce: otterrete un brodo limpido. DA SAPERE Se volete un fumetto più consistente, che serva di base a una zuppa, cuocete il brodo più a lungo, per concentrare il sapore. Variando la proporzione degli ortaggi, otterrete colore e profumi diversi, secondo il vostro gusto e le esigenze della

ricetta per cui utilizzerete il fumetto.

I NOSTRI CONSIGLI

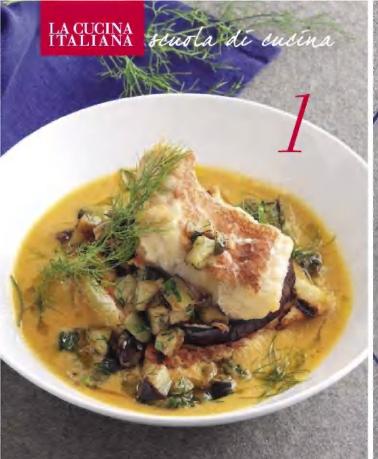
GLI ORTAGGI Le verdure vanno tagliate a pezzetti piccoli: poiché il brodo cuoce per un tempo relativamente breve, devono avere il tempo di rilasciare i loro aromi nel fumetto. Lasciate intere o a pezzi grossi, non farebbero in tempo a insaporire il fumetto.

GLI SCARTI

È molto importante sciacquare bene tutti gli scarti sotto l'acqua corrente, per eliminare residui di sangue, che renderebbero torbido il fumetto.

I COLTELLI Per tagliare le lische dei pesci utilizzate coltelli pesanti, altrimenti si rovina il filo della lama.

LA CONSERVAZIONE II fumetto si conserva in frigorifero per 4-5 giorni. Si può congelare anche in sacchetti sigillati o in contenitori ermetici: in questo caso può durare diversi mesi.





1 Brodetto di scorfano e crostone di melanzane

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 20°

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

650 g pomodori

450 g 1 grossa melanzana

- 6 fette di pane casareccio
- 2 gambi di sedano
- 1 scorfano
- 1 cipolla

aglio
capperi dissalati
finocchietto – rosmarino
prezzemolo
semola rimacinata di grano duro
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

SFILETTATE lo scorfano e tagliate a pezzi le lische; lasciatele spurgare sotto l'acqua corrente per 5-10'.

sminuzzate cipolla, sedano, 1 rametto di finocchietto e soffriggeteli per 4' in una casseruola con 4 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia. Unite le lische dello scorfano e i pomodori

tagliati a spicchi, mezzo bicchiere di vino e un litro di acqua. Cuocete per circa 40' ottenendo un fumetto un po' rustico.

TAGLIATE dalla parte centrale della melanzana 6 rondelle spesse e cuocetele su una piastra con un filo di olio per 2' per lato. Sbucciate a strisce la melanzana rimasta, tagliatela a tocchetti e saltateli per 3-4' in una padella molto larga con 4 cucchiai di olio. Spegnete e aggiungete un rametto di prezzemolo e uno di finocchietto tritati insieme a un cucchiaino di capperi, sale e pepe.

DIVIDETE in tre i filetti dello scorfano, incidete la pelle e infarinateli nella semola. SCALDATE abbondante olio con un rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio schiacciato. Quando l'olio è caldo, eliminate rosmarino e aglio e friggete i filetti, appoggiandoli sul lato pelle, per 3' per lato. FILTRATE il brodo e fatelo restringere ancora per 10-15', per concentrare il sapore. Spolpate il più possibile le lische e frullate la polpa ottenuta con le verdure del brodo, bagnandole con un cucchiaio di brodo. Aggiungete la crema ottenuta al fumetto in cottura, per dare consistenza.

GRIGLIATE le fette di pane, appoggiatevi sopra le fette di melanzana e i filetti di scorfano, ottenendo 6 crostoni. Serviteli con il brodetto di scorfano.

2 Filetti di spigola, vellutata e verdure

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

900 g 2 spigole

200 g fumetto di spigola

150 g verdure miste (fagiolini lessati, piselli lessati, carota, zucchina, peperone, pomodoro) – farina – burro – panna fresca vino bianco – basilico – olio extravergine – sale

TAGLIATE carota, zucchina, peperone, fagiolini lessati e pomodoro a dadini finissimi. Rosolate tutte le verdure per 2-3'nella stessa padella, ma separatamente, unendo un filo di olio ogni volta e lasciando i pomodori per ultimi. Quando questi sono rosolati, riunite nella padella tutte le verdure e mescolate. SFILETTATE le spigole e tagliate a metà i filetti. Infarinateli e cuoceteli in padella con una noce di burro per 4', aggiungendo uno spruzzo di vino appena prima di spegnere. TOGLIETE i filetti e nel fondo di cottura unite il fumetto. Portate a bollore, stemperatevi 10 g di burro impastati con 10 g di farina; riportate a bollore, unite 2 cucchiai di panna e le verdure e aggiustate di sale. Servite i filetti sulla vellutata, completando con basilico.





3 Gelo di pesce, insalata e gamberi

IMPEGNO Facile TEMPO 30 minuti più 4 ore di riposo

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g fumetto di pesce

170 g code di gambero

120 g insalata fresca

100 g fagiolini lessati

100 g vino bianco secco

25 g gelatina in fogli

scalogno - limone - timo

erba cipollina - prezzemolo

olio extravergine di oliva - sale - pepe

AMMOLLATE la gelatina in acqua fredda. SCALDATE il vino bianco con qualche grano di pepe, 1 rametto di timo e 2-3 rondelle di scalogno; portate a bollore e cuocete finché non si sarà ridotto a metà.

VERSATE la riduzione nel fumetto di pesce, filtrandola; sciogliete la gelatina in una padellina e unitela al fumetto, mescolando.

VERSATE tutto in una pirofila attraverso un setaccio, in modo da evitare la formazione di bolle, e fate raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore finché la gelatina non si sarà ben rappresa, ottenendo il gelo di pesce.

SGUSCIATE le code di gambero e privatele

del budellino interno; scottatele al vapore per 3', poi conditele con olio, limone, sale, pepe, erba cipollina e prezzemolo tritati.

TAGLIATE a cubotti il gelo di pesce

e adagiateli sopra una base di insalata e fagiolini; completate con le code di gambero, infilzate su stecchi da spiedo.

4 Risotto di gallinella e pescatrice

IMPEGNO Medio TEMPO 50 minuti Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g gallinella

300 g riso Vialone nano

200 g 1 seppia pulita

100 g rana pescatrice

carota sedano

porro scalogno

erba cipollina

alloro - prezzemolo

vino bianco secco

burro

olio extravergine di oliva - sale

brodo di pesce facendo sobbollire la lisca in un litro di acqua con un pezzetto di sedano e un pezzetto di porro, mezza carota, uno scalogno, un gambo di prezzemolo, una foglia di alloro. Quando il brodo fuma, unite anche la seppia e cuocete per 20'.

SMINUZZATE la polpa di rana pescatrice e tritate uno scalogno. Soffriggetelo in un filo di olio, in una casseruola, poi tostatevi il riso e sfumate con uno spruzzo di vino bianco.

CUOCETE il riso aggiungendo il brodo di pesce poco per volta, in circa 15'. A metà cottura, unite al riso la seppia cotta e tagliata a pezzetti e la pescatrice sminuzzata. A fine cottura, aggiustate di sale e mantecate con un filo di olio.

scottate i filetti della gallinella in padella, cuocendoli 2-3' con una piccola noce di burro; salate, profumate con un trito di erba cipollina e prezzemolo e servite i filetti sopra il risotto, completando a piacere con pomodorini a fettine.

 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 27 maggio

Rapidamente buoni

Una scelta di piatti da realizzare in **SEMPLICI MOSSE** con ingredienti facili da trovare e qualche base pronta.



1 Sfoglia al grana con fichi e prosciutto

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

230 g 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare 200 g ricotta vaccina 12 fette di prosciutto crudo 6 fichi – 1 uovo grana grattugiato – sale spennellate la pasta sfoglia di uovo sbattuto e spolverizzatela generosamente di grana, accomodatela su una placca foderata di carta da forno, poi con una rotella tagliapasta ritagliate dei rettangoli di 4x6 cm. Non è necessario separarli, lo farete dopo la cottura.

INFORNATE la placca a 200°C nel forno

ventilato per 15'. Sfornate, separate le sfoglie, fatele intiepidire e apritele a mo' di panino. LAVORATE la ricotta con un pizzico di sale per renderla cremosa.

DIVIDETE i fichi in spicchietti.

FARCITE le sfoglie con la ricotta, qualche spicchietto di fico e completate con una fetta di prosciutto crudo.

2 Risotto di semola, gamberi e zucchine

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g Riso di semola del Pastificio Gentile **250 g** zucchina

16 code di gambero

1 scalogno - menta - alloro - peperoncino fresco - olio extravergine di oliva - sale

SGUSCIATE le code di gambero, eliminate il budellino nero e conservate i gusci. **LAVATE** lo scalogno, sbucciatelo, tritatelo e conservate la buccia.

RACCOGLIETE i gusci di gambero in una casseruola di acqua con la buccia dello scalogno, 2 foglie di alloro e un pizzico di sale. Lasciate bollire questo fumetto mentre preparate il resto.

TRITATE grossolanamente la zucchina. **TRITATE** 8-10 foglie di menta, mezzo peperoncino e mescolateli con 40 g di olio e un pizzico di sale.

FATE appassire lo scalogno in casseruola in 20 g di olio per 1', unite la zucchina, dopo 1' aggiungete il riso di semola, tostatelo per meno di 1', quindi iniziate a bagnare con il fumetto. Dopo 2' unite la metà dei gamberi tritati grossolanamente e proseguite nella cottura, unendo il fumetto necessario, per altri 10' circa.

TOGLIETE dal fuoco, unite il resto dei gamberi e mantecate con l'olio alla menta.

3 Panna al cioccolato bianco con mirtilli

TEMPO 30 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g panna fresca 250 g mirtilli – 200 g cioccolato bianco 40 g zucchero – limone

RACCOGLIETE i mirtilli in una ciotola, spolverizzateli con lo zucchero, il succo di un limone e lasciateli marinare per 10-12'.
FONDETE 150 g di cioccolato bianco, grattugiate il resto grossolanamente.
MONTATE parzialmente la panna, unitevi a filo il cioccolato fuso, mescolate con la frusta a mano, poi unite il cioccolato grattugiato.
Lasciate in freezer per 10'.
SERVITE in coppette completando con i mirtilli e il loro sugo.





4 Panini all'olio con straccetti di vitello

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g vitello a fettine molto sottili

8 pomodorini ciliegia

4 panini all'olio

caciocavallo - lattuga canasta mondata senape rustica - olio extravergine - sale

UNGETE di olio le fettine di vitello e massaggiatele con la senape rustica. Lasciatele insaporire per 10-15'.

SCALDATE una padella e poi cuocetevi le fettine di vitello senza altri grassi per 1' per lato. Spegnete e salate.

TAGLIATE a metà i panini, conditeli con un filo di olio e farciteli con qualche foglia di lattuga canasta spezzettata, i pomodorini divisi in spicchi, gli straccetti di vitello e una grattugiata di caciocavallo.

CHIUDETE i panini e completate con un'ultima grattugiata di caciocavallo. Disponeteli su una placca e infornateli per un paio di minuti a 180°C. SFORNATE e servite subito.

5 Minestra di patate e funghi con crostini

TEMPO 35 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g patate a cubi 100 g funghi porcini a tocchi 20 g prezzemolo 8 fette di pane tipo baguette – timo grana grattugiato – alloro – sale olio extravergine di oliva Campo Corto

ROSOLATE i funghi e le patate in un filo di olio in una casseruola con un rametto di timo e 2 foglie di alloro per 2-3', poi bagnate con 500 g di acqua fredda, salate, coprite e cuocete per 30'. Togliete 2 mestoli di zuppa, frullateli in crema e uniteli di nuovo al resto, dopo 1' spegnete. Aggiustate di sale e completate con un filo di olio.

DISPONETE le fette di pane su una placchetta foderata di carta da forno.

TRITATE finemente il prezzemolo, mescolatelo con 30 g di grana e distribuitelo sulle fette di pane; infornatele a 180°C per 5-6'. Sfornate i crostini, serviteli con la minestra completando con un filo di olio crudo.

AL BICCHIERE

N ella scelta dei vini del mese abbiamo cercato ancora carattere e brio, ma soprattutto freschezza, per godere fino all'ultimo i piaceri dell'estate.

BOLLICINE Prosecco

"Col Fondo" 2012 di Zanotto. Il bianco frizzante come si faceva una volta sulle colline trevigiane, con i suoi lieviti naturali depositati sul fondo. Freschissimo e molto dissetante. La bottiglia si deve agitare per mescolare i lieviti (ricetta 1). 10 euro.

BIANCO Irpinia Coda di Volpe 2013 di Vadiaperti.

Per la sua genuina impronta di territorio, la fragranza e la freschezza, questo tipico vino campano è un grande vino quotidiano (ricette 2, 7). 9 euro.

ROSATO Cannonau di Sardegna Rosato "Erissia" 2012 di Sedilesu.

La Barbagia, terra aspra e fresca, è la culla di un rosato che sorprende per gli aromi mediterranei e il sapore salino e morbido (ricette 5, 9). 10 euro.

DOLCE Emilia Igt "La mia Malvasia Dolce" 2013 di Camillo Donati.

Travolge con i suoi profumi, ma è delicata in bocca, zuccherina e poco alcolica: una delizia, come l'odorosa campagna di settembre (ricette 3, 6). 10 euro.

Scelti per voi da Gianluca Ladu www.vinoir.com





6 Sorbetto rapido alle pesche e uva

TEMPO 15 minuti più 3 ore di raffreddamento Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

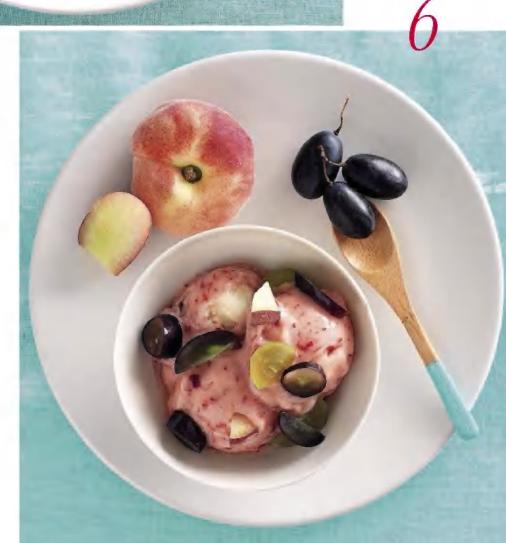
550 g pesche tabacchiere 200 g uva nera e bianca zucchero limone

MONDATE le pesche e dividetele in spicchi, accomodateli su una placca foderata di carta da forno e metteteli in freezer per 3 ore. Questa operazione potete farla anche il giorno prima.

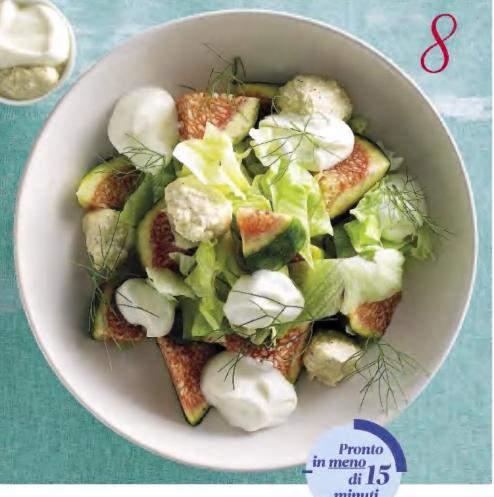
RACCOGLIETE le pesche surgelate con il succo di mezzo limone e un cucchiaio di zucchero nel bicchiere del robot da cucina e frullatele a impulsi.

AFFETTATE gli acini di uva eliminando gli eventuali semi.

SERVITE subito il sorbetto con gli acini di uva.







7 Fusilli con speck e crema leggera al prezzemolo

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g fusilli

250 g latte

60 g Speck Alto Adige Igp affettato

35 g prezzemolo

amido di mais - sale - pepe

RACCOGLIETE in una piccola casseruola il latte con il prezzemolo e un pizzico di sale, portate a ebollizione e dopo 1-2' togliete dal fuoco. Frullate in crema e riportate sul fuoco. SCIOGLIETE un cucchiaio di amido di mais in poca acqua fredda, unitelo al latte, fate bollire per 1-2', salate, pepate e spegnete. ROSOLATE lo speck in padella fino a renderlo croccante; poi spezzettatelo.

LESSATE la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela nella padella dello speck. Saltatela per meno di 1', poi distribuitela nei piatti e completatela con la crema leggera di prezzemolo. Servite subito decorando a piacere.

8 Iceberg, fichi e salsa di mandorle

TEMPO 15 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g lattuga iceberg

170 g yogurt greco

100 g mandorle pelate

4-6 fichi

2 limoni

finocchietto

olio extravergine di oliva - sale - pepe

FRULLATE le mandorle con il succo dei limoni, un ciuffo di finocchietto tritato, 50 g di olio, una macinata di pepe e un pizzico di sale.

TAGLIATE a fettine sottili la lattuga, mettetela a bagno nell'acqua fredda per 10' per farla diventare croccante.

Sgocciolatela e asciugatela.

MESCOLATE lo yogurt greco con un filo di olio così da renderlo cremoso.

DISTRIBUITE l'insalata nei piatti, unite i fichi a tocchi e completate con la salsa di mandorle, qualche cucchiaino di yogurt e alcuni ciuffi di finocchietto.

Settembre 2014



SCELTI PER VOI

STILE IN TAVOLA

Domina l'azzurro, che rende la tavola fresca e allegra.

Piatti e ciotoline bianchi di Maxwell & Williams e posate e conetto di bambù, dipinti da noi, di CHS Group, sono disposti su una tovaglia di garza, colorata con lo stesso tono di azzurro.

PROVATI AI FORNELLI

n vendita nelle botteghe di specialità gastronomiche, da sperimentare nelle nostre ricette.

Con il riso di semola il Pastificio Gentile ha voluto unire in modo geniale la tradizione della pasta a quella del risotto.

L'olio Campo Corto biologico, con una delicata nota piccante, è ideale con i porcini.

9"Ravioli" di pesce spada con melanzane

TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g mozzarella fiordilatte

16 fettine sottili di pesce spada fresco

8 fettine di melanzana

2 uova

basilico - farina - pangrattato olio extravergine di oliva - sale

UNGETE di olio le fettine di melanzana e cuocetele in una padella rovente senza grassi per 2' per lato.

DISPONETE su una fettina di spada una fettina di melanzana, poi una foglia di basilico, una fetta di mozzarella, coprite con un'altra fettina di spada e chiudete a mo' di raviolo: sigillate i lembi di pesce spada lungo tutto il bordo, premendo con delicatezza. Preparatene 8 in tutto.

IMPANATE i ravioli passandoli nella farina, poi nelle uova sbattute, infine nel pangrattato.

ACCOMODATE i ravioli su una placca foderata di carta da forno leggermente unta di olio, infornateli nel forno ventilato a 220°C per 6', girateli e infornateli ancora per 3-4'.

SFORNATE i ravioli, spolverizzateli di sale e servitene subito 2 a testa decorando a piacere con foglioline di basilico.



 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 13 giugno



SCUOLA DI CUCINA

IL DAIKON

Radice bianca giapponese, rapa cinese, ravanello gigante invernale, candela di ghiaccio... Sono tanti i nomi di questo grosso tubero della famiglia delle Crocifere (Raphanus sativus L.) che assomiglia a una carota bianca; il sapore, simile a quello del ravanello, è piccante e tendente al dolce. Anche le foglie sono commestibili e di aroma più delicato, ma di solito vengono tagliate via dai tuberi perché si ossidano in fretta.

(1 Pelate il daikon usando il pelapatate.

b Dividetelo a metà: la parte superiore è più delicata e adatta alle preparazioni crude, quella inferiore, più piccante, è ideale per essere cotta.

- C Potete affettarlo sottilmente con la mandolina oppure tagliarlo in bastoncini. Mettetelo in acqua fredda per renderlo croccante, scolatelo dopo 10-12' e conditelo a piacere.
- d Per cuocerlo, lessarlo, stufarlo o rosolarlo, affettatelo in rondelle spesse non più di 1 cm.





I Misto alla giapponese con daikon e miso

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g patate

120 g tofu affumicato

60 g pasta di miso bianco

45 g farina

1 daikon

salsa di soia

sakè

riso - vino passito

lime

zucchero di canna grezzo olio extravergine di oliva pepe di Sichuan

CUOCETE 2 cucchiai di riso in una casseruola di acqua senza sale per 15'. Filtrate e conservate l'acqua di cottura, il riso non servirà più.

PESTATE qualche grano di pepe di Sichuan. PELATE le patate, grattugiatele a scaglie, conditele con il pepe di Sichuan e mescolatele con la farina.

CUOCETE il composto di patate in una padella calda velata di olio per 2-3' per lato, usando un anello di metallo (ø 6 cm) per dare la forma.

PREPARATE così 8 gallette, accomodatele su una placca e spennellatele di salsa di soia su entrambi i lati.

PELATE tutto il daikon, affettatene 1/4

molto sottilmente e mettete le fettine in acqua e ghiaccio.

TAGLIATE il resto del daikon in rondelle spesse mezzo centimetro e sbollentatele per 3-4' nell'acqua di cottura del riso che avete tenuto da parte.

MESCOLATE 1 cucchiaio di salsa di soia, 1 cucchiaio di sakè, 2 cucchiai di vino passito e mezzo cucchiaino da tè di zucchero.

scaldate una padella e poi con cautela versatevi il mix di soia, sakè e passito, unite le rondelle di daikon sbollentate, e cuocete, riducendo leggermente la fiamma, fino a quando la salsa non sarà stata assorbita dalle fette di daikon: ci vorranno 2-3'.

RACCOGLIETE il miso nel bicchiere del frullatore a immersione con il succo di 1 lime e 40 g di olio, frullate fino a ottenere una maionese. Per ingentilirla potete sostituire la metà dell'extravergine con altrettanto olio di semi di arachide e 1-2 cucchiai di acqua.

AFFETTATE il tofu in listerelle sottili. SERVITE alternando le fette di daikon cotto con le gallette di patate e il tofu, condite con la maionese di miso e completate con il daikon crudo. Decorate a piacere con scorza di lime grattugiata.

LA SIGNORA OLGA dice che il miso è una pasta ottenuta dalla fermentazione della soia, dell'orzo o del riso. Diffuso in tutto l'Estremo Oriente, è ricco di proteine e di vitamine ed è molto sapido.

VINO bianco giovane, secco, fragrante.

- Valle d'Aosta Müller-Thurgau
- Golfo del Tigullio Bianchetta Genovese
- Melissa Bianco

LO STILE IN TAVOLA

Vassoio, piatti e sottopiatti ASA Selection, fondo di piastrella Tagina Ceramiche d'Arte.









2 Ali di razza al pepe verde con ravanelli

IMPEGNO Medio TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g 2 ali di razza pulite 150 g panna fresca più un po' 20 g pepe verde in salamoia 1 mazzetto di ravanelli farina – olio extravergine di oliva – sale

RACCOGLIETE il pepe verde in una piccola casseruola sulla fiamma al minimo con un filo di olio, poi unite 150 g di panna (fate attenzione perché sfrigola) e lasciate ridurre per 15-20'. Frullate in salsa, unite 1-2 cucchiai di panna fresca e aggiustate di sale.

MONDATE i ravanelli conservando alcune foglie e tagliateli in 4 spicchi.

DIVIDETE le ali di razza a metà, infarinatele, scuotetele delicatamente in modo che l'eccesso di farina si stacchi e rosolatele in padella sulla fiamma vivace con un filo di olio per 1' per lato.

TRASFERITE le ali di razza su una placchetta foderata di carta da forno e completate la cottura in forno a 180°C per 2-3'. ROSOLATE gli spicchi di ravanello nella stessa padella dove avete rosolate le ali di razza, leggermente unta di olio, per 1-2'. IMMERGETE i ravanelli rosolati nella salsa al pepe verde e poi sgocciolateli. DISTRIBUITE la salsa al pepe verde nel piatto, accomodatevi le ali di razza, completate con i ravanelli e il resto della salsa. Servite subito.

VINO bianco frizzante, sapore secco e fresco.

- Colli di Scandiano e di Canossa Chardonnay frizzante
- Colli Etruschi Viterbesi Grechetto frizzante
- · Alghero Bianco frizzante

Settembre 2014

3 Vellutata di crostacei con porcini e tartufo nero

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 40' Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,4 kg pomodori

800 g scampi

150 g panna fresca

120 g finocchio

80 g porcini freschi mondati

1 scalogno

tartufo nero

burro

vino bianco secco

aglio - Cognac

semi di finocchio

concentrato di pomodoro

olio extravergine - sale grosso e fino

INCIDETE con un taglio a croce i pomodori, sbollentateli per 1', pelateli, eliminate i semi e tritateli finemente.

PULITE gli scampi e conservate le teste. Togliete l'anima da uno spicchio di aglio e tritatelo. Affettate sottilmente il finocchio e lo scalogno.

scaldate un filo di olio in una padella, aggiungete una presa di sale grosso, unite le teste degli scampi, alzate la fiamma e mescolate energicamente in modo che gli scampi rilascino i succhi. Dopo 5' unite 20 g di burro, lo scalogno, lo spicchio di aglio, i finocchi e un cucchiaino di semi di finocchio. Dopo altri 5' unite il pomodoro tritato, un cucchiaio di concentrato di pomodoro e 30 g di porcini a tocchi.

AGGIUNGETE 2 cucchiai di Cognac, un bicchiere di vino bianco e 300 g di acqua in modo che sia tutto coperto a filo, abbassate il fuoco e cuocete per 30'.

MESCOLATE energicamente e filtrate con un

colino. Aggiungete la panna e fate sobbollire la vellutata per 30': dovrà ridursi della metà. Filtrate ancora con un colino a maglie più strette e lasciate intiepidire.

RISCALDATE in una padella un filo di olio e rosolate le code degli scampi per 2'.
Togliete gli scampi e nella stessa padella, velata nuovamente di olio, rosolate i porcini rimanenti, tagliati a tocchi, sulla fiamma vivace per 3'. Aggiustate di sale, se serve.
DISTRIBUITE la vellutata a temperatura ambiente nei piatti, unite gli scampi e i funghi porcini e servite completando con lamelle di tartufo nero.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Alto Adige Valle Venosta Kerner
- · Valdichiana Grechetto
- Delia Nivolelli Damaschino

RICETTA DAVIDE BROVELLI





4 Tuorlo con ricci di mare e burrata

IMPEGNO Facile TEMPO 25 minuti Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g burrata a temperatura ambiente 8 ricci di mare

4 uova freschissime - aneto

RACCOGLIETE le uova in una piccola casseruola piena di acqua e cuocetele per 2' e 30 secondi dal levarsi del bollore. SCOLATE le uova e raffreddatele immediatamente in acqua e ghiaccio. Poi sgusciatele e ricavate con molta cautela solo il tuorlo.

DISTRIBUITE la burrata nei piatti.

APRITE i ricci con le forbici e ricavate le uova, sciacquatele con molta cautela e fatele asciugare su carta da cucina.

ACCOMODATE i tuorli sopra la burrata e completate con i ricci. Servite subito decorando con ciuffetti di aneto.

LA SIGNORA OLGA dice che le uova dei ricci di mare si trovano anche confezionate in barattolini e già pronte all'uso.

VINO spumante secco, dal perlage fine e persistente, profumo fragrante.

- Trento Doc
- · Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante
- Sardegna Semidano Spumante

BIRRA trappista dal colore ambrato e aromi molto ricchi di malto, luppolo e ribes rosso.

Weizen



IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 20'

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

600 g sardine di medie dimensioni

80 g mollica di pane casareccio

50 g uvetta

30 g pinoli

20 g caciocavallo grattugiato

1 arancia

alloro mandorle fresche prezzemolo limone olio extravergine di oliva sale

pepe





 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 12 giugno

6 Fichi con pancetta

IMPEGNO Facile TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

100 g caprino ovino12 fichi di piccole dimensioni24 fettine di pancetta

limone olio extravergine di oliva sale pepe

MESCOLATE il caprino con la scorza grattugiata di un limone, pepe, un filo di olio e poco sale, controllando che il formaggio non sia già sufficientemente sapido.

TAGLIATE a metà i fichi e create un incavo nella polpa senza eliminarla.

ACCOMODATEVI sopra una noce di caprino condito e avvolgeteli con una fetta di pancetta. Disponeteli in una padella che possa andare in forno oppure su una placca con qualche scorza di limone e infornate nel forno ventilato a 190 °C per 10-12'.

SFORNATE i fichi e serviteli tiepidi.

OLIO intensamente fruttato, dai sentori di erbe o di mandorla, con amaro e piccante piuttosto accentuati.

- Tergeste Dop
- Umbria Dop
- Terra di Bari Dop

VINO rosato secco e di buona acidità.

- Friuli-Grave Rosato
- · Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo
- Sambuca di Sicilia Rosato

METTETE l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per 30'. Strizzatela e tritatela.

PULITE le sardine eliminando la testa, le interiora e la lisca, ma conservate la codina.

DIVIDETE in tocchetti la mollica di pane, poi frullatela non troppo finemente e allargatela su un vassoio in modo che perda l'umidità.

TRITATE un ciuffo generoso di prezzemolo con i pinoli e mescolateli in una ciotola con la mollica, la scorza grattugiata di mezzo limone, l'uvetta, il caciocavallo, un pizzico di sale, una macinata di pepe e un filo di olio.

LAVATE l'arancia e affettatela in rondelle. Poi tagliate ogni rondella a metà.

FODERATE una pirofila con un foglio di carta da forno e ungetela leggermente di olio.

DISTRIBUITE su ogni sardina una pallina di mollica condita, arrotolatela e disponetela nella pirofila alternando con foglie di alloro e mezze rondelle di arancia.

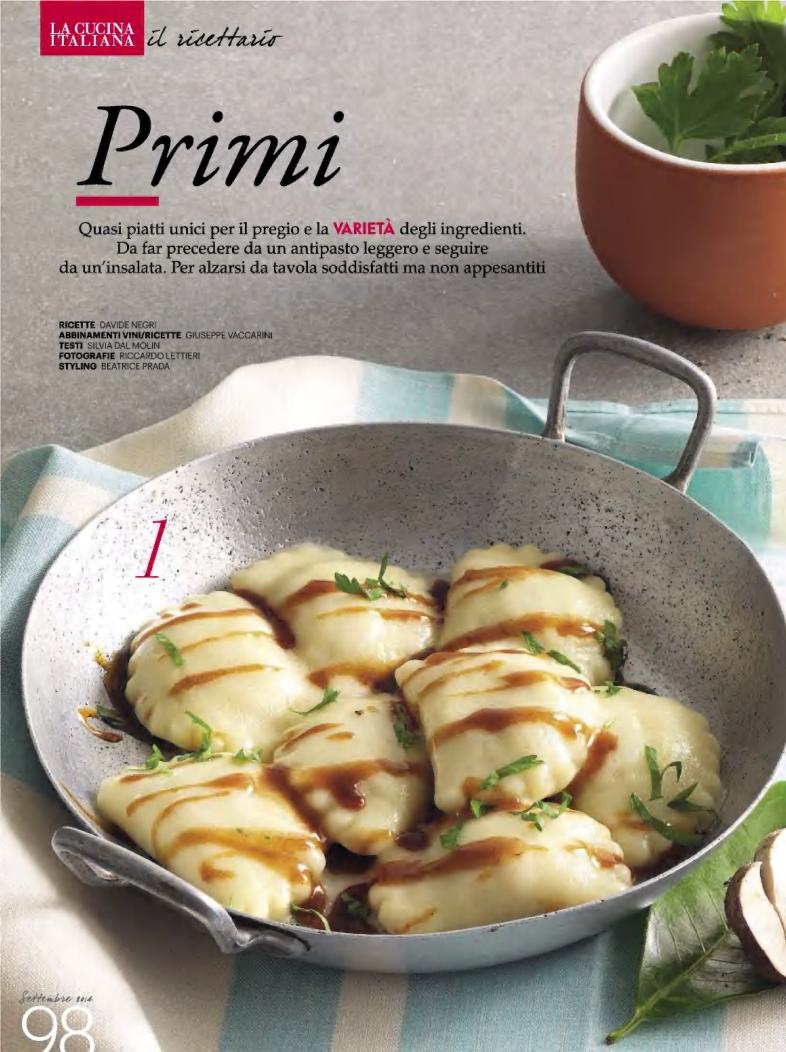
COMPLETATE con un filo di olio, un pizzico di sale e il succo di mezzo limone e infornate nel forno ventilato a 190 °C per 15-20'.

SFORNATE e completate con le mandorle fresche a fettine. Servite subito.

LA SIGNORA OLGA dice che esistono diverse versioni della ricetta; questa è una rivisitazione del nostro cuoco.

VINO bianco secco, sapido, dal profumo floreale.

- Colli Orientali del Friuli Pinot grigio
- Torgiano Chardonnay
- Monreale Catarratto





1 Gnocchi ai porcini con sugo di vitello

IMPEGNO Medio TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg patate rosse

750 g punta di vitello

500 g funghi porcini freschi

300 g farina più un po'

200 g brodo di carne

100 g ricotta

2 uova - cipolla - sedano - carote grana grattugiato - vino bianco secco burro - alloro - rosmarino prezzemolo - aglio - sale - pepe

AFFETTATE una cipolla, 2 carote e 2 gambi di sedano. Salate e pepate la punta di vitello, ponetela in una pirofila con le verdure affettate, il brodo, uno spruzzo di vino, 2 foglie di alloro e un rametto di rosmarino. Infornatela a 180 °C per 1 ora e 30'. LESSATE le patate partendo da acqua fredda

salata e cuocetele per 40-45' dal bollore. PULITE e affettate i porcini; scaldate 40 g di burro con uno spicchio di aglio, una foglia di alloro; unitevi i funghi e cuocete a fiamma alta per qualche minuto, infine salate e pepate. Frullate e mescolate con 40 g di grana, la ricotta e un cucchiaio di prezzemolo tritato ottenendo il ripieno.

PELATE e schiacciate le patate, unite la farina e un uovo e impastate per qualche minuto. Seguite il procedimento qui a fianco per confezionare gli gnocchi.

SFORNATE la punta di vitello, filtrate il sugo e fatelo addensare sul fuoco.

CUOCETE gli gnocchi in acqua bollente salata; quando verranno a galla, scolateli e passateli in padella con una noce di burro e 40 g di grana. Conditeli con il sugo e serviteli. LA SIGNORA OLGA dice che con la carne

rimasta potete preparare il ripieno dei cannelloni a pag. 102.

VINO rosso secco, vinoso, leggero di corpo.

- Grignolino d'Asti
- Breganze Merlot
- Todi Sangiovese

LO STILE IN TAVOLA

Piatti, ciotolina e sottopiatto di sughero ASA Selection.

SCUOLA DI CUCINA

GNOCCHI COME RAVIOLI

'impasto per gli gnocchi di patate si modella normalmente in cordoncini e si taglia in tocchetti, che poi si possono rigare sui rebbi di una forchetta. Meno comune la preparazione degli gnocchi ripieni, che si preparano come i ravioli.

Usando un pesante matterello da pasta frolla, stendete l'impasto a uno spessore di 3 mm circa. Lavorate su un piano di legno ben infarinato.

b Spennellate metà della superficie con uovo sbattuto.

C Distribuite alcune grosse noci di ripieno, ben distanziate, lungo la linea mediana dell'impasto, sulla parte spennellata.

Rimboccate l'impasto sul ripieno, premetelo tutto intorno, poi con un tagliapasta ricavate delle mezzelune. Reimpastate velocemente i ritagli e preparate così altri gnocchi.











2 Risotto alla liquirizia con ragù di pernice e finferli

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 40' Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g pernici

320 g riso

250 g finferli

40 g grana grattugiato

4 g liquirizia in polvere

1 scalogno

brodo di pollo - burro vino bianco secco olio extravergine di oliva - sale RICAVATE le coscette delle pernici e tenetele da parte.

AFFETTATE sottilmente i finferli.
SCALDATE un filo di olio in padella, unite il resto delle pernici e cuocetele fino a quando non saranno ben dorate. Salate, coprite con acqua fredda, unite la liquirizia in polvere e cuocete per 1 ora. Al termine filtrate e fate addensare al fuoco il ragù di pernice.

FONDETE una noce di burro in una casseruola, unitevi lo scalogno tritato e il riso, fate tostare per qualche minuto, sfumate con un bicchiere di vino bianco e portate a cottura in 20' circa, bagnando via via con il brodo bollente.

SCALDATE in una padella un po' di olio, unite le cosce delle pernici e i finferli e cuoceteli per 5'. MANTECATE il risotto con una noce di burro e il grana grattugiato e servitelo subito, completandolo con il ragù, le coscette di pernice e i finferli.

VINO rosso secco, vinoso, leggero di corpo.

- · Montello e Colli Asolani Cabernet Franc
- San Ginesio Rosso
- Scavigna Rosso

3 Spaghetti e pesce San Pietro

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g filetti di pesce San Pietro

250 g spaghetti

80 g pomodori secchi sott'olio

40 g olive taggiasche snocciolate

30 g pinoli

olio extravergine di oliva

TRITATE i pomodori secchi.

SCALDATE un filo di olio in una padella, unite i pomodori tritati, i pinoli e le olive taggiasche.

SCALDATE in un'altra padella un filo di olio e aggiungete i filetti di pesce San Pietro, salateli, pepateli e cuoceteli per un paio di minuti per parte.

LESSATE la pasta in abbondante acqua salata, scolatela molto al dente e portatela a cottura nella padella con i pomodorini secchi, unendo, a mano a mano, un po' di acqua di cottura. Servitela completandola con i filetti di San Pietro e basilico. **VINO** bianco secco, sapido, dal profumo floreale.

- · Alto Adige Pinot bianco
- · Sant'Antimo Chardonnay
- · Sciacca Inzolia

BIRRA dai profumi floreali e agrumati e note speziate. Corposa e lievemente amarognola.

· Chiara italiana







4 Zuppa di rane

IMPEGNO Per esperti **TEMPO** 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g brodo vegetale

100 g pane raffermo

50 g crescione pulito

12 rane fresche o surgelate

4 fette di pane fresco

scalogno - farina

burro - olio di arachide - sale

PULITE le rane ricavando le zampe ed eliminando la parte di dorso che le tiene unite. Separate le cosce dalla parte inferiore della zampa, che spolperete. Mettete a nudo parte dell'ossicino della coscia, raschiando e spingendo la polpa verso l'alto.

TAGLIATE il pane raffermo a dadini. SCALDATE una noce di burro in padella con uno scalogno tritato, unite la polpa delle rane e rosolatela dolcemente.

AGGIUNGETE i dadini di pane, il brodo, fate bollire per 10', unite il crescione e cuocete per altri 2-3'. Frullate fino a ottenere una zuppa cremosa e densa.

INFARINATE le cosce di rana e friggetele per 1' nell'olio di arachide a 180 °C. Salate. DISTRIBUITE la zuppa nei piatti e servitela con le cosce di rana e le fette di pane tostate. LA SIGNORA OLGA dice che le rane che si trovano più comunemente in commercio sono surgelate, già private della parte alta del busto. La carne è caratterizzata da un sapore delicato, a metà tra il pollo e il pesce bianco.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- · Bianco di Custoza
- · Val di Cornia Trebbiano
- · Biferno Bianco

5 Cannelloni alle melanzane

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 40°

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

400 g pomodorini ciliegia

350 g punta di vitello arrostita (preparata come nella ricetta 1)

250 g lasagne fresche

50 g grana grattugiato

2 melanzane

burro - olio extravergine di oliva

sale - pepe



INFORNATE le melanzane a 180°C per 45'. Frullatene la polpa. Tritate la carne con le verdure e mescolatela con le melanzane, il grana, sale e pepe. Trasferite il ripieno ottenuto in una tasca da pasticciere.

TAGLIATE le lasagne a quadrati di 10 cm, stendete un filoncino di ripieno lungo un lato e arrotolateli formando i cannelloni. SCALDATE un velo di olio in padella, aggiungete i pomodorini tagliati a metà, salate, unite un mestolo di acqua e cuocete per 15' circa; frullate ottenendo un sugo. DISPONETE i cannelloni in una pirofila imburrata, stendete uno strato di sugo, disponetevi i cannelloni, copriteli con il sugo e con un po' di grana grattugiato. Infornate a 180°C per 20' circa.

LA SIGNORA OLGA dice che questi cannelloni sono stati pensati per recuperare la carne di vitello utilizzata per il sugo degli gnocchi della ricetta 1. L'arrosto si conserva in frigorifero per 3 giorni.

VINO rosso secco, vinoso, leggero di corpo.

- Bardolino Superiore
- Terre di Casole Sangiovese
- Riesi Merlot

6 Straccetti di pasta di ceci e scampi

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 20'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

150 g farina 00

150 g farina di ceci

150 g semola rimacinata di grano duro

- 12 scampi
- 4 uova
- 2 scalogni

Martini dry - sherry dry - vino bianco concentrato di pomodoro peperoncino fresco - rosmarino - aglio olio extravergine di oliva - sale

PULITE gli scampi, conservando le teste.

SCALDATE un filo di olio in una padella,
unite gli scalogni tagliati a metà, le teste
degli scampi e un rametto di rosmarino.

MESCOLATE energicamente con un
cucchiaio di legno in modo che gli scampi
rilascino i loro succhi. Sfumate con 100 g
di Martini, 100 g di vino e 100 g di sherry.

UNITE un cucchiaio di concentrato di
pomodoro e acqua in modo da coprire a filo
le teste degli scampi; cuocete a fiamma media

per 45' ottenendo una bisque. Filtratela.

MESCOLATE le farine e la semola
e impastatele con 4 uova fino a ottenere
un panetto morbido e omogeneo. Copritelo
e lasciatelo riposare in frigorifero per 30'.

STENDETE la pasta allo spessore di 2 mm
e tagliatela in straccetti. Cuocetela
in acqua bollente salata per 3'.

Scolatela e tenetela da parte.

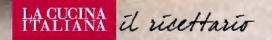
RISCALDATE in padella un velo di olio con uno spicchio di aglio con la buccia e qualche rondella di peperoncino; unitevi le code degli scampi pulite e cuocetele per 30 secondi per lato.

DISTRIBUITE gli straccetti nei piatti, conditeli con la bisque e completateli con gli scampi, qualche rondella di peperoncino abbrustolita e rosmarino.

VINO bianco frizzante, sapore secco e fresco.

- Cortese di Gavi frizzante
- · Colli Asolani Prosecco
- · Colli del Trasimeno Bianco frizzante

 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 5 giugno



Pesci

Rubata alla creatività dei cuochi, una manciata di IDEE NUOVE E VELOCI rende diversi i piatti di pesce più tradizionali. E ne esalta la semplice bontà





1 Seppie e verdure al nero

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 15'

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 kg 8 seppie pulite

500 g pomodori pelati

300 g carote

120 g sedano

120 g cipolla bianca

30 g prezzemolo

4 bustine di nero di seppia peperonoino fresco

basilico

vino bianco secco

aglio

olio extravergine di oliva - sale

TAGLIATE grossolanamente le verdure; tritate il prezzemolo con 2 foglie di basilico, un po' di peperoncino e un pezzetto di aglio; unite le verdure e le erbe e tritate tutto finemente nel mixer. Scaldate in una padella antiaderente un filo di olio, unitevi le verdure tritate, una presa di sale e fatele appassire per qualche minuto sulla fiamma dolce.

BAGNATE con un bicchiere di vino bianco, alzate la fiamma, aggiungete i pelati e 500 g di acqua. Aggiungete il nero di seppia e cuocete per almeno 1 ora a fuoco

TAGLIATE le seppie a metà e grigliatele a fiamma alta per 2-3' per lato.

dolcissimo; infine frullate fino a ottenere

SERVITE le seppie grigliate sulla crema di verdure.

VINO bianco secco, sapido, dal profumo floreale.

- Capriano del Colle Trebbiano
- Pietraviva Bianco Superiore
- Ischia Forastera

una crema finissima.

BIRRA di colore ramato, con intenso profumo di luppolo e sapore secco, non molto frizzante.

· Bitter Ale

LO STILE IN TAVOLA

Piatti e sottopiatto di sughero ASA Selection, fondo di ceramica Tagina Ceramiche d'Arte.

SCUOLA DI CUCINA

COME SI RICAVA IL NERO DI SEPPIA

Tutti i molluschi cefalopodi secernono un liquido nero ricchissimo di melatonina per difendersi in caso di attacco. In cucina questo inchiostro naturale dà colore e un gradevole aroma di mare. Il migliore si ricava da seppie intere freschissime; quello in bustina è un'alternativa pratica ma meno saporita.

- Incidete per il lungo il corpo della seppia per estrarne l'osso.
- **b** Aprite il corpo e, con molta delicatezza, rovesciatelo come un guanto, mettendo in vista le interiora.
- C Il nero di seppia è raccolto in una piccola sacca azzurrino iridescente posta verso la fine del sacco. Staccatela con cura, tagliate con le forbici il peduncolo ed estraetela.
- d Usate subito il nero, altrimenti si disidrata. Potete anche riporlo in un contenitore e congelarlo; va usato entro due mesi.











2 Coda di rospo al forno con fichi e funghi misti

IMPEGNO Facile TEMPO 50 minuti Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

900 g trancio di coda di rospo pulito

150 g brodo vegetale

100 g cipolla rossa

100 g uva bianca

40 g funghi cardoncelli

40 g gherigli di noce

40 g porcini freschi

40 g scalogno

4 fichi - vino bianco secco aglio - sale

AFFETTATE la cipolla in anelli molto fini. Tagliate i cardoncelli e i porcini a fette sottili. Riducete lo scalogno e i fichi in spicchi. Tagliate gli acini di uva a metà.

ACCOMODATE la coda di rospo in una pirofila, unite la cipolla, l'uva, i funghi, i fichi, i gherigli di noce e uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia. Salate.

UNITE un bicchiere di vino bianco e il brodo. INFORNATE a 200°C nel forno ventilato per 40'. Sfornate e servite subito.

VINO bianco secco, sapido, dal profumo floreale.

- · Riviera del Brenta Pinot grigio
- Bolgheri Vermentino
- · Salice Salentino Pinot bianco

3 Triglie tiepide alla nizzarda

IMPEGNO Medio TEMPO 40 minuti Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g triglie freschissime **500 g** pomodori olive nere snocciolate – basilico – zucchero olio extravergine di oliva – sale – pepe

SQUAMATE, eviscerate e sfilettate le triglie. **INCIDETE** con un taglio a croce i pomodori, sbollentateli per 1', poi pelateli, eliminate i semi e tritateli finemente.

SCALDATE un filo di olio in una padella da forno dal fondo pesante, unite una presa di sale e di pepe, i pomodori, un cucchiaino di zucchero e cuocete per 5'. Infornate a 180°C nel forno ventilato per 15'. RISCALDATE un filo di olio in un'altra padella, unitevi una presa di sale e le triglie, appoggiandole dalla parte della pelle; cuocetele per 3'.

SFORNATE la salsa di pomodoro, unitevi le triglie e 20 g di olive nere. Lasciate riposare per una ventina di minuti per servire la preparazione quando sarà tiepida. Completate con foglie di basilico fresche o fritte a piacere.

VINO bianco secco, sapido, dal profumo floreale.

- · Colli di Luni Bianco
- Verdicchio di Matelica
- · Costa d'Amalfi Bianco

4 Filetto di lavarello burro e salvia

IMPEGNO Facile TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g filetti di lavarello puliti **80 g** pane casareccio - **25 g** tapioca burro - salvia - farina - sale

AFFETTATE molto sottilmente il pane e tostatelo nel forno ottenendo delle sfoglie. FATE bollire 500 g di acqua salata, unitevi la tapioca, cuocetela per 12', poi scolatela con un colino fine.

SCALDATE 20 g di burro in una padella ampia con qualche foglia di salvia, unitevi i filetti di lavarello infarinati e cuoceteli per 3' per lato. Salateli alla fine.

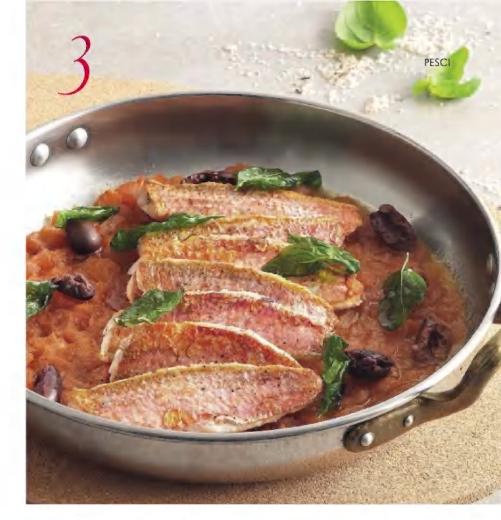
RISCALDATE 50 g di burro fino a renderlo color nocciola, poi unitevi la tapioca.

DISPONETE nei piatti i filetti di lavarello alternandoli con le sfoglie di pane; guarnite con la tapioca, foglia di salvia e servite.

LA SIGNORA OLGA dice che la tapioca è un alimento farinaceo derivato dalla manioca. Si presenta in forma di minuscole palline, che una volta cotte diventano gelatinose. Si usa per addensare creme e zuppe.

VINO bianco giovane, secco e fragrante.

- Trentino Müller-Thurgau
- · Colli di Rimini Rebola
- Colli Amerini Malvasia
- Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 4 giugno





Verdure

Gran festa di ortaggi: PANNOCCHIE italian style, i primi funghi, le cipolle con il top croccante, fagioli in bruschetta. E la torta cappuccina di umili erbette, vestita di veli di pasta sovrapposti, come la fanno le vere massaie liguri





1 Torta cappuccina

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 40' più 1 ora di riposo Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g erbette

250 g farina

100 g ricotta

40 g grana grattugiato

3 uova

olio extravergine di oliva - sale - pepe

IMPASTATE la farina con 60 g di olio, 100 g di acqua fredda e una presa di sale. Lavorate l'impasto finché non diventa liscio, poi dividetelo in 6 palline e lasciatele riposare coperte in frigorifero per almeno 1 ora.

FATE appassire intanto le erbette in padella con 2 cucchiai di olio, per 4-5', poi strizzatele e tritatele con il coltello.

AMALGAMATE le erbette con la ricotta, il grana, le uova, sale e pepe, ottenendo il ripieno della torta.

STENDETE le 6 palline di pasta in 6 sfoglie sottilissime, tirandole prima con il matterello, poi con le mani, finché non diventeranno quasi trasparenti. Foderate con un primo strato uno stampo a cerniera (ø 24 cm), spennellatelo di olio poi sovrapponetevi altre 2 sfoglie, sempre spennellando di olio ogni strato.

RIEMPITE la tortiera con il ripieno, poi chiudetela con le rimanenti sfoglie, spennellandole tutte di olio.

CHIUDETE la torta lungo il bordo, ripiegando la pasta all'interno e formando una specie di cordoncino.

INFORNATE a 180 °C per 50' circa.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Riviera Ligure di Ponente Vermentino
- Offida Passerina
- · Locorotondo Bianco

LO STILE IN TAVOLA

Piatti e sottopiatti di sughero ASA Selection, tovagliolo MarinaC; stampo a cerniera Guardini.

SCUOLA DI CUCINA

UNA PASTA SPECIALE

quella che si utilizza per le torte salate cappuccina e pasqualina, tipiche della tradizione ligure. Deve essere stesa in dischi sottilissimi, che vanno poi sovrapposti per creare l'effetto di una pasta sfoglia.

- Impastate 250 g di farina con 60 g di olio, 100 g di acqua fredda e una presa di sale fino a ottenere un panetto omogeneo. Dividetelo in sei palline e lasciatele riposare in frigorifero per circa 1 ora.
- b Stendete le palline con il matterello ottenendo dei dischi sottilissimi, poi infilate le mani leggermente infarinate sotto ogni disco e tiratelo con i dorsi finché non diventerà quasi trasparente. Disponete tre dischi in uno stampo a cerniera, spennellandoli di olio prima di sovrapporre il successivo, quindi riempite con il ripieno di verdura e ricotta.
- Richiudete la torta con gli altri tre dischi di pasta, sempre spennellandoli di olio.
- d Ripiegate i bordi dei dischi verso l'interno, formando una sorta di cordoncino; spennellate di olio anche in superficie e infornate.









2 Pannocchie arrostite con fonduta

IMPEGNO Facile TEMPO 35 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g latte

160 g toma

140 g pecorino sardo

4 pannocchie fresche amido di mais - sale **SFOGLIATE** le pannocchie e mettetele in ammollo in acqua per 10-15', poi eliminate le barbe verdi e asciugatele.

CUOCETELE su una griglia calda con un po' di sale per 15-20', girandole continuamente.

PORTATE a bollore il latte con un pizzico di sale, aggiungete mezzo cucchiaino di amido di mais stemperato in 2 cucchiai di acqua e mescolate per 2'.

SPEGNETE e aggiungete la toma e il pecorino tagliati a pezzettini, mescolando finché non si saranno fusi.

SERVITE le pannocchie arrostite con la fonduta di formaggio.

LA SIGNORA OLGA dice che, se non trovate le pannocchie fresche, potete acquistare quelle sottovuoto, già sbollentate: in tal caso non sarà necessario l'ammollo in acqua.

VINO bianco secco, leggermente aromatico.

- · Langhe Favorita
- Reno Bianco
- · Colline Joniche Tarantine Verdeca

BIRRA chiara, non troppo amara, con aromi e sapore tenui, mediamente frizzante.

Lager





3 Tris di fagioli con bruschetta

IMPEGNO Facile TEMPO 40 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

200 g fagioli borlotti freschi sgranati 200 g fagioli cannellini freschi sgranati

200 g fagioli dell'occhio freschi sgranati

3 grosse fette di pane

2 pomodori ramati

1 porro

aglio - olio extravergine di oliva - sale

LESSATE i fagioli in acqua bollente non salata, cuocendoli per circa 10', poi scolateli.

SPUNTATE il porro e tagliatelo a mezze rondelle sottili; mettetelo in padella con tutti i fagioli, 2 cucchiai di olio e un goccio di acqua e fate cuocere a fuoco basso per 18-20'.

INCIDETE i pomodori con un taglio a croce, scottateli in acqua bollente per 1', poi pelateli e privateli dei semi, tritateli ottenendo un battuto e aggiungetelo ai fagioli. Cuocete per altri 10', infine salate.

VERSATE in una padella 2 cucchiai di olio e scaldatelo; profumatelo sfregando nella padella uno spicchio di aglio sbucciato, infilzato su una forchetta, che poi eliminerete. Abbrustolite il pane nell'olio all'aglio, quindi tagliate le fette a metà.

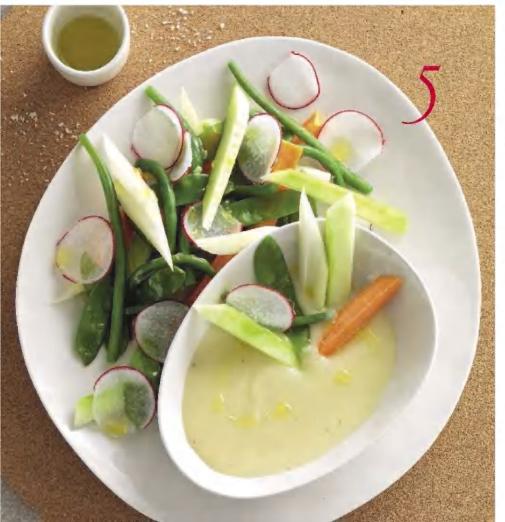
SERVITE i fagioli con le bruschette.

LA SIGNORA OLGA dice che i fagioli dell'occhio sono difficili da trovare freschi. Potete utilizzare quelli secchi, 100 g, lasciandoli in ammollo per 12 ore e buttandoli nell'acqua bollente 10' prima degli altri fagioli.

VINO rosso secco, vinoso, leggero di corpo.

- Piemonte Barbera
- · Pietraviva Canaiolo
- · Leverano Rosso





4 Tortini di funghi misti e peperoni

IMPEGNO Facile TEMPO 50 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g mozzarella

200 g funghi porcini freschi

200 g funghi finferli freschi

200 g funghi cardoncelli freschi

4 peperoni di colori assortiti prezzemolo tritato – pangrattato olio extravergine di oliva – sale – pepe

METTETE i peperoni interi su una teglia e arrostiteli in forno, sotto il grill, per 20'. Chiudeteli poi in un sacchetto per qualche minuto, quindi pelateli e tagliateli a falde. PULITE i funghi e tagliateli a tocchetti. Saltateli in padella con 3 cucchiai di olio per circa 10'. Salate, pepate e profumate a fuoco spento con un ciuffo di prezzemolo tritato. COMPONETE 4 tortini su una teglia foderata con carta da forno: formate un primo strato con le falde di peperone (volendo, rifilatelo con un tagliapasta di 10 cm di diametro), proseguite con funghi, mozzarella tagliata a dadi e pangrattato; poi di nuovo peperoni, funghi, mozzarella e pangrattato; condite con un filo di olio e infornate sotto il grill per 9-10'. Sfornate i tortini e trasferiteli nei piatti aiutandovi con una paletta. LA SIGNORA OLGA dice che per semplificare la preparazione, potete comporre un unico tortino in una pirofila o in una piccola teglia.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Riviera del Brenta Chardonnay
- · Bosco Eliceo Sauvignon
- Gioia del Colle Bianco

5 Crema acidula di patate con ortaggi cotti e crudi

IMPEGNO Facile TEMPO 50 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g cetrioli

200 g patate

160 g fagiolini

100 g taccole

4 ravanelli - 3 gambi di sedano - 2 carote



1 scalogno - timo - aglio vino bianco - aceto bianco olio extravergine di oliva - sale

PELATE le patate e tagliatele a fette sottili.

FATE appassire lo scalogno e mezzo spicchio di aglio tritati in una padella con 2 cucchiai di olio, mezzo bicchiere di vino bianco e un rametto di timo. Quando il vino sarà quasi del tutto evaporato, aggiungete un cucchiaio di aceto e le patate. Coprite di acqua, salate e fate cuocere per 35'.

FRULLATE le patate ottenendo una crema. MONDATE i fagiolini e scottateli in acqua bollente per 3', poi aggiungete le taccole, anch'esse mondate, e scolate tutto dopo 5-6'.

MONDATE sedano, cetrioli e carote e tagliateli a bastoncini; affettate i ravanelli a fettine sottili.

SERVITE gli ortaggi cotti e crudi con la crema di patate.

VINO bianco secco, leggermente aromatico.

- Valle d'Aosta Blanc de Morgex
- · Lessini Durello Bianco
- Molise Falanghina

6 Cipolle alle erbe gratinate

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

800 g 6 cipolle bianche 180 g pane casareccio maggiorana erba cipollina timo basilico origano fresco prezzemolo olio extravergine di oliva

LAVATE le cipolle senza eliminare la buccia, poi fatele bollire intere in acqua salata per circa 50'.

FRULLATE il pane con 80 g di olio, sale e 3 cucchiai di erbe miste, tritate.

SCOLATE le cipolle, togliete la buccia; tagliate via le calotte; tagliatele a metà

orizzontalmente e cospargetele con il pane alle erbe.

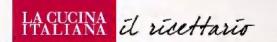
INFORNATELE sotto il grill per 5'. LA SIGNORA OLGA dice che per una variante aromatica più fresca, potete utilizzare anche un misto di erbe in stile

provenzale, sostituendo l'erba cipollina e il prezzemolo con menta, finocchietto e santoreggia.

VINO bianco giovane, secco, armonico, fragrante.

- Alto Adige Sylvaner
- Colli Bolognesi Riesling Italico
- Alghero Sauvignon

 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 9 giugno



Carni e uova

Spettacolare la Chateaubriand infiammata al Calvados, informale il carpaccio, audace il MAIALE AL CAFFÈ. E per chi non ama la carne, una inedita crema alla robiola

RICETTE DAVIDE NOVATI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI SILVIA DAL MOLIN
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA





1 Chateaubriand con pepe rosa e semi caramellati

IMPEGNO Medio TEMPO 40 minuti Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

720 g cuore di filetto di manzo

100 g Calvados

40 g semi di girasole

40 g semi di zucca

20 g semi di sesamo

1 mela rossa

pepe rosa in grani - burro - zucchero olio extravergine di oliva - sale - pepe

LEGATE il filetto a mo' di arrosto affinché mantenga la forma in cottura.

SALATE e pepate la carne. Scaldate un filo di olio in una padella antiaderente, unite il filetto, alzate la fiamma, e arrostitelo su tutti i lati per 5'.

ELIMINATE quindi il grasso in eccesso, unite una noce di burro e rosolate la Chateaubriand a fiamma dolce irrorandola via via con il burro di cottura. Coprite e cuocete per circa 10' (cottura media).

COPRITE la Chateaubriand ormai cotta con un foglio di alluminio e lasciatela riposare per 10', in modo che i succhi si ridistribuiscano in modo omogeneo.

PELATE, detorsolate e tagliate la mela in 8 spicchi. Scaldate in una casseruola una noce di burro, unite gli spicchi di mela, dopo qualche minuto aggiungete i semi di girasole, di zucca e di sesamo, un cucchiaio di grani di pepe rosa e 2 cucchiai di zucchero; bagnate con il Calvados e, inclinando la padella verso la fiamma, incendiate il liquido.

AFFETTATE la Chateaubriand e servitela con i semi e la mela caramellati.

VINO rosso secco, fruttato, di moderato invecchiamento.

- Barbaresco
- Sangiovese di Romagna
- · Costa d'Amalfi Ravello Rosso

LO STILE IN TAVOLA

Piatti ASA Selection, tovagliolo MarinaC.

SCUOLA DI CUCINA

FILETTO IN FORMA

Dal cuore del filetto di manzo si può ricavare un trancio di peso tra 350 e 500 g chiamato Chateaubriand e considerato uno dei tagli bovini più pregiati per morbidezza e succulenza. Per prepararlo è consigliabile pulirlo e legarlo in modo che in cottura mantenga la forma originaria. Si rosola intero, lasciandolo preferibilmente al sangue o, al massimo, di media cottura.

Utilizzando uno scortichino (coltello dalla lama stretta, liscia e appuntita) rifilate il filetto su tutta la superficie, eliminando con precisione le eventuali parti di tessuto connettivo e di grasso.

b Accomodatelo in piedi e legatelo a mo' di arrosto, parallelamente alle fibre; per facilitare l'operazione usate più giri di spago separati e, prima di annodarli, fate girare più volte lo spago su se stesso.

C Tirate delicatamente lo spago e annodatelo senza però stringere eccessivamente la carne.

d Completate la legatura con uno o due altri giri di spago equidistanti: una volta eliminati, dopo la cottura, lasceranno l'impronta da seguire per affettare il filetto.











2 Crema salata con radicchio e fichi freschi

IMPEGNO Medio TEMPO 35 minuti più 30' di raffreddamento Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g latte

250 g robiola

200 g radicchio fresco

100 g fichi freschi

100 g panna fresca

30 g farina

2 tuorli

2 uova

dragoncello fresco - amido di mais olio extravergine di oliva sale - pepe aceto balsamico

PORTATE a bollore il latte e la panna. LAVORATE i tuorli e le uova con la farina, 15 g di amido di mais e una presa di sale, fino a ottenere un composto spumoso.

VERSATE latte e panna bollenti a filo sulle uova montate, sbattete e riportate sulla fiamma dolce. Cuocete fino a quando la crema non sarà densa.

FILTRATE la crema attraverso un colino fine, raccogliendola in una pirofila; copritela con la pellicola e lasciatela raffreddare.

MESCOLATE 10 g di aceto balsamico

con 40 g di olio, una presa di sale, pepe e 2 foglie di dragoncello tritate ottenendo il condimento.

INCORPORATE la robiola alla crema ormai fredda.

PULITE il radicchio, ricavatene le foglie più tenere; tagliate a spicchietti i fichi, condite entrambi con il condimento all'aceto balsamico.

SERVITE la crema accompagnandola con il radicchio e i fichi.

VINO spumante secco, di perlage fine e persistente, e profumo fragrante.

- · Lugana Spumante
- · Albana di Romagna Spumante
- · San Severo Bianco Spumante

3 Carpaccio di cavallo all'agro con verdure

IMPEGNO Facile TEMPO 20 minuti Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g carpaccio di cavallo
4 gambi di sedano più le foglie
4 scalogni - 4 ravanelli
capperi sotto sale - aceto di riso
giapponese - olio di arachide
olio extravergine di oliva - sale

DISSALATE 10 g di capperi. Asciugateli e friggeteli per pochi secondi in olio di arachide a 170 °C.

TAGLIATE i gambi di sedano, gli scalogni e i ravanelli in fettine sottilissime.

METTETELI a bagno in acqua fredda in modo che non si anneriscano.

STENDETE le fette di carpaccio nei piatti, distribuitevi sopra le verdure ben sgocciolate e condite con un filo di olio extravergine, 2 cucchiai di aceto di riso e una presa di sale. COMPLETATE la preparazione con i capperi fritti e foglioline di sedano.

LA SIGNORA OLGA dice che la carne di cavallo ha un sapore leggermente più dolce della carne di manzo. Per questo, quando si consuma cruda, è ottimo completarla con ingredienti freschi e sapidi. Qui abbiamo scelto i capperi e l'aceto di riso giapponese, meno aggressivo dell'aceto di vino. Si trova nei negozi di specialità orientali.

OLIO leggermente fruttato ed erbaceo, dal delicato sapore di carciofo.

· Garda Dop

VINO rosso secco e leggero di corpo.

- · Langhe Nebbiolo
- · Parrina Rosso
- Atina Cabernet







4 Fusi di pollo fritti e fagiolini alle spezie

IMPEGNO Medio TEMPO 40 minuti più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g fusi di pollo puliti 500 g fagiolini olio di sesamo – olio di arachide farina – paprica affumicata zenzero in polvere – sale – pepe

PULITE *e* lessate i fagiolini in acqua bollente salata per 7-8'.

FATE marinare per 1 ora i fusi con 40 g di olio di sesamo, una spolverata di paprica affumicata, una di zenzero in polvere, una presa di sale e pepe.

SGOCCIOLATE i fusi, infarinateli e friggeteli in abbondante olio di arachide bollente per 12', voltandoli spesso.

CONDITE i fagiolini con la marinata e serviteli con i fusi di pollo.

LA SIGNORA OLGA dice che l'olio di sesamo con il suo delicato sapore di frutta secca tostata regala a carni e insalate una gradevole nota esotica; lo si trova facilmente nei negozi di prodotti biologici.

VINO bianco frizzante, sapore secco e fresco.

- · Oltrepò Pavese Pinot nero frizzante
- · Friuli-Annia Verduzzo friulano frizzante
- · Colli di Imola Pignoletto frizzante

5 Puntine di maiale glassate al caffè

IMPEGNO Medio TEMPO 2 ore 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g patate gialle 500 g puntine di maiale pulite 100 g vino rosso

brodo vegetale - burro amido di mais - caffè solubile prezzemolo fresco olio extravergine di oliva - sale

LAVATE le patate e lessatele con la buccia in acqua salata; schiacciatele e conditele con olio, sale e un ciuffo di prezzemolo tritato.
RISCALDATE un filo di olio in una casseruola capiente, unite le puntine, rosolatele a fuoco vivace con il coperchio per 15'. Eliminate il grasso in eccesso che



le puntine avranno rilasciato e sfumatele con il vino rosso. Unite 1 litro di brodo e lasciatele cuocere per almeno 2 ore o fino a quando non saranno molto tenere.

TOGLIETE le puntine dalla casseruola, fate addensare il fondo di cottura aggiungendo 5 g di amido di mais sciolto in un po' di acqua. Quando il fondo sarà cremoso, toglietelo dal fuoco, unite una noce di burro, 5 g di caffè solubile e mescolate bene.

SERVITE le costine con la glassa al caffè e il contorno di patate al prezzemolo.

VINO rosso secco, fruttato, di moderato invecchiamento.

- · Garda Classico Groppello
- Rosso Conero
- · Grottino di Roccanova

BIRRA scura con ampi profumi di tostatura e di caffè, cremosa e consistente con sapore decisamente amaro.

Stout

6 Polpettone alla ricotta

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g pomodori

300 g ricotta di pecora

150 g polpa di manzo macinata

100 g mozzarella

50 g grana grattugiato

2 uova

1 cipolla rossa

noce moscata – sale – aceto olio extravergine di oliva – origano fresco

TAGLIATE la mozzarella a dadini. LAVORATE la polpa di manzo con la ricotta, il grana, le uova, i dadini di mozzarella, un ciuffo di origano grossolanamente tritato, noce moscata e sale. Formate un salsicciotto, avvolgetelo in un foglio doppio di carta da forno. Infornate a 180°C nel forno ventilato per 40' circa.

TAGLIATE a tocchetti i pomodori e affettate sottilmente la cipolla rossa.

SCALDATE un filo di olio in una casseruola, fatevi appassire la cipolla, aggiungete un cucchiaio di aceto e, infine, i pomodori. Cuocete il sugo per 10'.

SERVITE il polpettone con la salsa e foglioline di origano.

VINO rosso secco, vinoso, leggero di corpo.

- Colli Berici Merlot
- · Colli Pesaresi Rosso
- · Penisola Sorrentina Rosso

 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 19 giugno

Ricette





SCUOLA DI CUCINA

"SFOGLIA RICCIA" CASALINGA

e sfogliatelle ricce sono un rinomato dolcetto farcito della Campania, caratterizzato da una pasta che in cottura si "apre" in molteplici strati consistenti e croccanti. L'effetto si ottiene con una complessa lavorazione, che qui proponiamo nel procedimento tradizionale.

Dividete l'impasto di farina, burro, strutto e acqua in 8 panetti; stendeteli su un piano infarinato, in modo da ottenere una sfoglia il più sottile possibile (circa 1 mm).

b-C Spalmate con 150 g di burro a pomata le sfoglie e sovrapponetele facendole aderire molto bene una sull'altra. Arrotolate l'impasto dal lato corto e ponetelo in frigo per 15'.

Tagliate il rotolo in rondelle spesse 2 cm con un coltello affilato. Ponete un pollice al centro della rondella e ruotandola con un movimento regolare, tiratela delicatamente sfalsando gli strati per formare una coppetta: la sfogliatella è pronta da farcire.









1 Sfogliatelle napoletane

IMPEGNO Per esperti TEMPO 1 ora e 40'

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

400 g farina più un po'

245 g burro

150 g latte

100 g ricotta

50 g zucchero a velo

40 g semolino

30 g arancia candita

15 g strutto

1 tuorlo

1 baccello di vaniglia

cannella in polvere - sale

LAVORATE velocemente la farina con 80 g di burro freddo tagliato a tocchetti e lo strutto, quindi impastate con 200 g di acqua in cui avrete sciolto 10 g di sale, fino a ottenere un impasto omogeneo. Dividete in 8 palline, copritele e ponetele a riposare in frigorifero per 30'.

PREPARATE il ripieno: portate a bollore il latte con 15 g di burro e i semi raschiati dal baccello di vaniglia tagliato a metà per il lungo; versatevi a pioggia il semolino e portate a cottura, mescolando finché la crema non si staccherà dai bordi: ci vorranno 10' circa. Lasciatela raffreddare, poi lavoratela con la ricotta, lo zucchero a velo, il tuorlo, l'arancia candita a tocchettini e una spolverata di cannella.

PREPARATE le sfogliatelle seguendo i passaggi della scuola qui accanto.

FARCITE le sfogliatelle con una cucchiaiata di ripieno e sigillatele bene premendo i due lembi in modo da dare la tipica forma a conchiglia.

DISPONETE le sfogliatelle su una teglia foderata di carta da forno e infornatele a 220 °C per 20' circa.

VINO passito con aromi di frutta matura.

- Trentino Vino Santo
- Irpinia Greco passito

LO STILE IN TAVOLA

Piatti e sottopiatto di sughero ASA Selection, fondo di ceramica Tagina Ceramiche d'Arte.



2 Biscotti di riso e spuma di mascarpone

IMPEGNO Facile TEMPO 50 minuti Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 40 PEZZI

250 g mascarpone

200 g zucchero a velo

125 g farina di mandorle

125 g farina di riso

125 g burro

100 g panna fresca

3 pesche tabacchiere

1 uovo

mandorle senza pelle - sale

impastate le due farine e 130 g di zucchero a velo con l'uovo, il burro e una presa di sale, facendo attenzione a non lavorare l'impasto troppo a lungo. TRASFERITE l'impasto in una tasca da pasticciere con la bocchetta da 13 mm e distribuitelo in ciuffetti su una placchetta foderata di carta da forno; mettete una mandorla sopra ogni biscotto. Fateli raffreddare nel frigo per almeno 30'. INFORNATELI quindi a 180°C per 10' circa.

PREPARATE la spuma: montate il mascarpone e la panna (entrambi freddi, appena tolti dal frigo) con lo zucchero a velo rimanente: non lavorateli troppo a lungo

altrimenti il composto rischia di separarsi. **LAVATE** e tagliate a spicchietti le pesche tabacchiere.

SERVITE i biscotti con la spuma di mascarpone e le pesche.

VINO aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.

- · Colli Euganei Fior d'Arancio
- · Colli Piacentini Malvasia dolce

Settembre 2014

3 Crema catalana al rosmarino

IMPEGNO Medio TEMPO 40 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g latte

100 g zucchero semolato

20 g amido di mais

4 tuorli

1 rametto di rosmarino lungo 15 cm

1 mela

límone – zucchero di canna zucchero a velo **SCALDATE** il latte con il rosmarino e una scorzetta di limone. Al bollore spegnete e lasciate in infusione per 10'.

MESCOLATE i tuorli con lo zucchero semolato e l'amido di mais, stemperateli con il latte filtrato e portate sul fuoco mescolando continuamente finché la crema non velerà il cucchiaio (o, per chi usa il termometro, finché non raggiungerà 82°C).

DISTRIBUITE la crema in 4 cocotte e lasciatela raffreddare.

PELATE, detorsolate e tagliate la mela a fettine sottili. Disponetele a ventaglio su una placca rivestita di carta da forno. Spolverizzatele con abbondante zucchero a velo e un po' di zucchero di canna e infornatele a 200 °C per 5' azionando anche il grill.

COSPARGETE la crema con abbondante zucchero di canna e caramellatelo per circa 1' con l'apposito ferro arroventato o con un cannello a gas. In alternativa infornate per pochi istanti sotto il grill.

COMPLETATE con le mele e servite subito.

VINO passito con aromi di frutta matura.

- Loazzolo
- · Nasco di Cagliari dolce







4 Pan brioche ai fichi

IMPEGNO Medio

TEMPO 1 ora e 40' più 2 ore di lievitazione

Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

450 g fichi

250 g farina

90 g latte

40 g burro

40 g zucchero

10 g lievito di birra fresco

4 uova - limone - baccello di vaniglia - sale

INTIEPIDITE il latte, scioglietevi il lievito sbriciolato e 20 g di zucchero. Aprite il baccello di vaniglia e ricavatene i semi e uniteli alla farina; aggiungete 10 g di sale, il latte con il lievito, 3 uova, uno alla volta, e infine il burro a temperatura ambiente. Impastate fino a ottenere un panetto elastico; copritelo e fatelo lievitare per 1 ora.

TAGLIATE i fichi a metà, cuoceteli a fuoco medio con il succo di mezzo limone e 20 g di zucchero fino a quando non si saranno ridotti in una crema.

STENDETE la pasta su un foglio di carta da forno formando un rettangolo spesso 5 mm. Stendetevi la crema di fichi, lasciando libero 1/3 del rettangolo sul lato corto; spennellate la pasta libera con uovo sbattuto.

ARROTOLATE la pasta dal lato corto, cominciando dalla parte con la crema, facendo quanti più giri potete. Accomodate il rotolo in uno stampo da plum cake lungo 30 cm e lasciatelo lievitare per circa 1 ora: il volume dovrà raddoppiare.

INFORNATELO a 180 °C per 8', poi abbassate il termostato a 160 °C e lasciatelo cuocere per altri 50'. Sfornatelo, sformatelo su una gratella e fatelo raffreddare prima di servirlo.

VINO liquoroso con aromi di frutta matura e di spezie.

- · Moscato di Trani
- · Moscato di Cagliari liquoroso

5 Pesche caramellate con "lime curd"

IMPEGNO Facile TEMPO 30 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

100 g zucchero semolato

100 g burro

4 pesche - 3 uova

lime - zucchero di canna



SCALDATE 75 g di succo di lime con il burro e lo zucchero semolato e incorporatelo alle uova poco sbattute, versandolo a filo. Scaldate la crema finché non velerà il cucchiaio o finché non raggiungerà 82 °C.

LAVATE e tagliate le pesche a metà, eliminate i noccioli e rosolatele in una padella con 2 cucchiai di zucchero di canna.

SERVITELE sul "lime curd", profumando con scorza di lime grattugiata.

LA SIGNORA OLGA dice che il lemon curd è una crema britannica a base di burro e limone. Preparandola con succo di lime acquista un aroma più complesso e rotondo. Il termine curd in inglese significa "cagliata", ma è usato anche per indicare le conserve di frutta e burro come il lemon curd e le paste di legumi come il tofu.

VINO dolce con aromi di frutta matura e fiori.

- · Colli di Conegliano Torchiato di Fregona
- Frascati Cannellino

6 Tarte tatin di prugne

IMPEGNO Facile TEMPO 30 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

700 g prugne fresche **150 g** zucchero semolato

10 g burro 1 rotolo di pasta sfoglia

LAVATE e tagliate a metà le prugne, privatele del nocciolo.

SCALDATE il burro in una padella adatta anche alla cottura in forno, unitevi le prugne e lo zucchero semolato. Cuocete sulla fiamma al massimo per 1'.

COPRITE le prugne in padella con la pasta sfoglia rimboccando all'interno il bordo; infornate a 200 °C per 20' circa.

SFORNATE la torta, lasciatela intiepidire

e servitela al naturale oppure accompagnata da gelato fiordilatte o panna montata.

LASIGNORA OLGA dice che le origini di questo famoso dolce pare siano legate a un errore: a fine Ottocento le signorine Tatin, proprietarie di un albergo in Francia, lasciarono cuocere un po' troppo le mele per il dolce; per rimediare le coprirono di sfoglia, infornarono la torta e la servirono rovesciata, con grande successo.

VINO passito con aromi di frutta matura.

- Alto Adige Moscato rosa
- · Monica di Cagliari dolce

BIRRA Lambic, chiara aromatizzata alla ciliegia e alla mandorla, mediamente corposa e di lunga persistenza.

- Kriek
- Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'11 giugno

PROFUMI di BOSCO e di MARE

I tagliolini fatti a mano sono i compagni ideali per polpo e funghi porcini. Ma è la salsa al vino rosso a dare **PROFONDITÀ E CORPO** al piatto. Un ben custodito segreto da chef da sperimentare spesso



PRIMI

Tagliolini con polpo e funghi porcini

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 40' più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g polpo decongelato

280 g farina 00

200 g porcini freschi

120 g semola rimacinata di grano duro

3 uova – 1 tuorlo – zucchero prezzemolo – aglio – alloro vino rosso secco – limone vino bianco secco – timo olio extravergine di oliva – sale

1LESSATE il polpo a partire da acqua fredda con 3 foglie di alloro, mezzo limone, 2 spicchi di aglio e 200 g di vino bianco per 40'. Spegnete e lasciate raffreddare nella sua acqua. Formate sulla spianatoia una fontana con la farina e la semola, unite le uova e il tuorlo, 5 g di sale e 5 g di zucchero.

2 IMPASTATE e lasciate riposare la pasta in una ciotola coperta, in frigo, per 30'. 3 TIRATE la pasta con la macchina fino

3 TIRATE la pasta con la macchina fino allo spessore di 3-4 mm.

4 TAGLIATE i tagliolini con l'apposita trafila. **5 SGOCCIOLATE** il polpo, eliminate la pelle e dividetelo in tocchi.

6-7 MONDATE i funghi, tagliateli a fettine e rosolateli in una padella con 20 g di olio, uno spicchio di aglio e poco timo per 2-3' sulla fiamma viva. Salate e spegnete.

8 ROSOLATE a fuoco moderato anche i tocchi di polpo con 2 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio per 2', poi eliminate l'aglio e proseguite per altri 2'. Togliete i funghi e nella stessa padella versate un bicchiere di vino rosso, lasciate ridurre per 2-3', poi unite di nuovo il polpo, saltate tutto per meno di 1' e spegnete.

• LESSATE i tagliolini per meno di 1' in acqua bollente poco salata, scolateli nella padella del polpo, riportate sul fuoco, unite un ciuffo di prezzemolo tritato e i funghi, completate con un filo di olio e spegnete.

10 SERVITE subito completando a piacere con un trito fine di prezzemolo.

AL BICCHIERE

Un bianco secco, armonico e fragrante Sauvignon "Vigna Tratta" 2013 Maso Grener

Quest'anno al maso Grener hanno festeggiato i vini della prima vendemmia: il Sauvignon si fa notare per gli aromi fruttati ed erbacei e per la nota minerale, che lo rendono adatto per questa pasta saporitissima. Si serve a 12-14 °C. 13 euro.

SCUOLA DI CUCINA





















 Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 18 giugno

LO STILE INTAVOLA

Piatto e sottopiatto di sughero ASA Selection, fondo di piastrella Tagina Ceramiche d'Arte; macchina per tirare la pasta Marcato Atlas 150, padella tutta bianca Moneta, padella con manico nero Berndes.





VERDURE

Piadina farcita con patata dolce, fichi e rucola

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 45'

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g farina più un po'

500 g patate dolci

250 g 8 fichi ben sodi

100 g strutto

3 mazzetti di rucola mondata - aglio dragoncello - brodo vegetale - burro olio extravergine di oliva - sale - pepe

1 FORMATE una fontana con la farina, unite 5 g di sale e lo strutto; iniziate a impastare unendo 250 g di acqua, un po' alla volta. 2 LAVORATE lungamente: l'impasto sarà abbastanza tenace, ma è giusto che sia così. Raccoglietelo in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela riposare per 30' in frigo. 3 PELATE le patate dolci e tagliatele a tocchi.

4 RACCOGLIETE in una casseruola uno spicchio di aglio, 2 cucchiai di olio, unite i tocchi di patata, rosolateli per qualche minuto, poi iniziate a bagnare con il brodo vegetale fino a coprire. Riducete la fiamma e lasciate cuocere scoperto per 10'; eliminate l'aglio, unite 5 g di foglie di dragoncello e cuocete ancora per altri 30'.

5 FORMATE delle palline di pasta da circa 100 g cad., disponetele su un vassoio leggermente infarinato, copritele di nuovo con la pellicola e lasciatele riposare in frigo ver altri 30'.

6 FRULLATE le patate in crema e aggiustate di sale e pepe.

7 PELATE i fichi, tagliateli a tocchi e rosolateli in padella con una noce di burro e un pizzico di sale per un paio di minuti. Salate e pepate.

8 STENDETE ogni pallina di pasta in un disco abbastanza sottile.

9 ARROVENTATE una padella antiaderente senza grassi e cuocetevi le piadine per meno di 1' per lato.

10 DISTRIBUITE la crema sulle piadine, e completate con i fichi e la rucola.

AL BICCHIERE

Un bianco giovane, secco e fragrante **Maremma Toscana Doc Vermentino** 2013 Tenuta Sassoregale

Da un'azienda che si è fatta conoscere per i suoi rossi, la novità dell'anno è un bianco vivace e fresco, dai profumi intensi di macchia mediterranea, Ideale per accompagnare questa piadina con i fichi. Va servito sui 12 °C. 6,50 euro

SCUOLA DI CUCINA



Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 18 giugno

LO STILE IN TAVOLA

Fondo di ceramica Tagina Ceramiche d'Arte; casseruola nera e padella Berndes, robot da cucina Braun.



Panzanella? Sì, ma dolce e croccante in versione dessert con **ELEGANTI CONTRASTI** tra l'amaro del cacao e la dolcezza delle pesche

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA



DOLCI

Panzanella al limone, mousse e pesche

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora più 5 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g panna montata - 225 g zucchero 125 g latte - 100 g mollica a dadini 15 g cacao amaro - 10 g amido di mais 10 g gelatina alimentare in fogli 4 pesche - 1 limone - baccello di vaniglia aceto di vino bianco

- 1-2 METTETE in ammollo la gelatina. Raccogliete in una casseruola il latte, 125 g di acqua, 125 g di zucchero, l'amido di mais e il cacao, mescolate con la frusta in modo che non si formino grumi.
- 3-4 CUOCETE mescolando con la frusta fino al bollore, poi togliete dal fuoco, unite la gelatina strizzata e lavorate affinché si sciolga. Lasciate raffreddare.
- 5-6 UNITE la panna al composto con il cacao e mettete la mousse in frigo per 5 ore.
- 7-8 CARAMELLATE la mollica in padella unendo 30 g di zucchero, un poco alla volta, mescolando per almeno 5-6'. Togliete la padella dal fuoco e allargate i dadini su un foglio di carta da forno. Riducete la scorza di un limone in listerelle. Portate sul fuoco al minimo una piccola casseruola con 40 g di zucchero, 10 g di acqua e qualche goccia di aceto; non appena lo zucchero si sarà sciolto, unite le scorze e cuocete per 5-6'. Tritate parte delle scorze e unitele ai dadini di pane.
- 9-10 PELATE le pesche e dividetele in spicchi. Raccogliete in una padella 30 g di zucchero, mezzo baccello di vaniglia aperto a libro, 4 cucchiai di acqua e 4 gocce di aceto, portate sul fuoco, unite le pesche e cuocetele per 5'. Tenete da parte qualche spicchio e frullate il resto in crema. Fate raffreddare. Distribuite la crema nei piatti, mettete al centro un paio di cucchiai di panzanella al limone, completate con una quenelle di mousse e unite il resto delle pesche. Decorate con il resto delle listerelle di scorza di limone e a piacere con foglioline di menta.

AL BICCHIERE

Un vino dolce profumato di fiori ed erbe Moscato d'Asti Docg "La Serra" 2013 Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy

Questo dolce si rinfresca con la spuma fragrante e le delicate bollicine di un classico del Piemonte. Per stuzzicare e nettare il palato tra un assaggio e l'altro. Si serve molto fresco, a 6-8 °C. 9 euro.



Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 18 giugno

LO STILE IN TAVOLA

Piatto ASA Selection, fondo di ceramica Tagina Ceramiche d'Arte; casseruola e padella Berndes, robot da cucina Kenwood.



CETRIOLI alla DUSE

Un antipasto curiosamente ATTUALE, forse creato nel 1910 dal capocuoco di Vittorio Emanuele III, in onore della diva, grande sulla scena e scandalosa nella vita



riprova della sua grande popolarità, esistono numerosi piatti dedicati alla Duse, racchiusi in ricettari dello scorso secolo, come appunto questi saporiti e curiosi cetrioli. Eleonora Duse nacque nel 1858, debuttò a cinque anni nella poverissima compagnia girovaga di famiglia e divenne ben presto l'emblema del teatro moderno di fine Ottocento. Interprete innovativa, intensa ed enfatica, calcò le scene dei teatri più importanti del mondo e fece molto parlare di sé per la tormentata relazione con Gabriele D'Annunzio. Una diva d'altri tempi, la cui fama resiste tuttora nella memoria collettiva. Trovare questa ricetta a 28 anni dalla sua morte (avvenuta nel 1924), nel primo anno di riapertura de La Cucina Italiana dopo la fine della guerra, sotto la di-

rezione attenta di Anna Gosetti della Salda, è da leggere come un omaggio a un'icona della sua epoca. In realtà, questo piatto risale al 1910 e compare nel primo volume del famoso ricettario L'arte cucinaria in Italia, curato da Alberto Cougnet, teorico della cucina: 5000 ricette, nessun termine francese (tanto in voga a quei tempi) e, soprattutto, tantissime vivande dedicate a personaggi storici o popolari, come i Pomidoro alla Garibaldi o le Uova rimestate alla Giolitti. Alla sua stesura partecipò anche Amedeo Pettini, capocuoco del re Vittorio Emanuele III nonché storico collaboratore de La Cucina Italiana prebellica. A riprova della sua modernità, la ricetta è stata ripresa dalla testata nel 1952.

(S. Cornaviera - www.massaiemoderne.it)

RICETTE A CONFRONTO

Cetrioli alla Duse

2014

1952 RICETTA ORIGINALE

IMPEGNO Facile TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g 3 cetrioli
2 uova sode
2 acciughe sotto sale
cipolla – senape – rafano fresco – aceto

sbucciate i cetrioli a strisce alterne e tagliateli in tronchetti di circa 4 cm l'uno. Scavateli all'interno, con l'aiuto di uno scavino o con un coltellino, lasciando uno strato di polpa sul fondo, che faccia da base. TUFFATELI in acqua bollente, leggermente acidulata con aceto e cuoceteli per 2-3' dalla ripresa del bollore.

PULITE le acciughe e lavatele dal sale, poi tagliatele in un battuto molto fine con il coltello insieme a un quarto di cipolla, o un cipollotto.

PASSATE al setaccio le uova e mescolatele con il battuto, insieme a un cucchiaino di senape, ottenendo il ripieno.

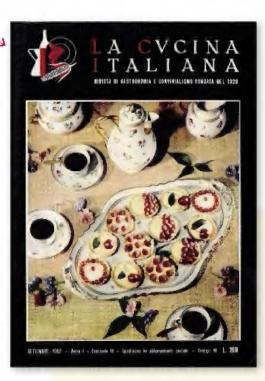
FARCITE i cetrioli con questo ripieno e serviteli completando con il rafano grattugiato e decorando con foglioline di erbe a piacere, peperoncino o capperi.

 Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 24 giugno

Dose per 4 persone Ingredienti: tre cetrioli – due acciughe – due uova quattro cucchiai circa di olio - poco aceto - senape - una cipollina un pizzico di rafano raschiato Rassodare le uova. Lavare bene i cetrioli e spuntarli alle estremità. Tagliare i cetrioli in pezzetti lunghi circa cm. 5, con il cavatorsoli o con un cucchiaino svuotarli, badando di lasciare uno strato di cetriolo al fondo (sembreranno tante piccole tazzine). Metterli in acqua bollente acidulata con un poco di aceto, e lasciarli bollire per 4 minuti, poi scolarli. Lavare in acqua e aceto i filetti di acciughe, "spinarli" e, insieme con le uova sode, passarli al setaccio, unire al passato la cipollina (che dovrà essere molto piccola), tritata finissima ed un cucchiaino di senape. Mescolare bene e riempire con questo composto i cetrioli. Condire tutto con olio ed aceto e spolverizzare

con il rafano grattugiato.
Accomodare i cetrioli
su di un piatto in
posizione verticale.
Tutt'attorno ornare
con fette di pomodori
e fettine di limone.

In alto, la copertina di settembre 1952. A sinistra, Eleonora Duse.



Che cosa è cambiato

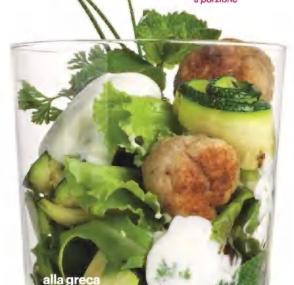
a ricetta è pressoché identica alla versione originale: abbiamo variato di poco la lunghezza dei tronchetti di cetriolo, per un migliore rapporto con il ripieno e li abbiamo sbucciati solo in parte, per motivi estetici. Cambia, soprattutto, la presentazione del piatto, che oggi è più semplice pur curando il dettaglio della decorazione su ogni tronchetto.

SALUTE A COLORI

Ortaggi croccanti con carne, pesce e seitan per tre spuntini PIENI DI SAPORE. Più un gelato senza rimorsi

> A CURA DI LAURA FORTI RICETTE WALTER PEDRAZZI STYLING BEATRICE PRADA FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI

> > 140 KILOCALORIE a porzione





IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g verdure crude a bastoncini

200 g peperone giallo

100 g 2 fette di lonza di maiale

100 g tacchino

100 g manzo

scalogno - aceto

senape – lattuga

paprica dolce - basilico

olio extravergine di oliva

sale - pepe

FRULLATE il peperone con 2 rondelle di scalogno, 2 cucchiai di aceto, 1 cucchiaio di olio, sale e pepe, ottenendo la salsa.

BATTETE le carni in fette sottili; coprite il tacchino con una macinata di pepe, 5-6 foglie di basilico e 2-3 foglie di lattuga; il maiale con la paprica; il manzo con la senape.

Arrotolate le carni formando dei salamini e tagliateli a rocchetti. Infilzateli, alternandoli, su stecchi da spiedo e grigliateli con un filo di olio su una piastra calda per 5'.

METTETE nei bicchieri la salsa, i bastoncini di verdure e, per ultimi, gli spiedi.





Insalata, zucchine e polpette di pesce

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

160 g filetti di orata

150 g zucchina

85 g yogurt greco

80 g insalata mista

burro - pancarré

farina - lime

erbe aromatiche - latte

olio extravergine di oliva

sale - pepe

GRIGLIATE la zucchina tagliata a nastri sottili per 2' per lato; avvolgeteli a rotolino. FRULLATE i filetti di orata spellati con 20 g di pancarré ammollato con un cucchiaio di latte e un pizzico di sale. Fatene piccole polpettine, infarinatele e cuocetele in 10 g di burro per 3'.

MESCOLATE lo yogurt con la scorza e il succo di mezzo lime, un cucchiaio di olio e uno di acqua, sale, pepe.

DISPONETE le polpettine nei bicchieri alternandole all'insalata e alle zucchine, completando con la salsa allo yogurt ed erbe aromatiche a piacere.

Seitan, melanzana, riso e ortaggi

IMPEGNO Facile TEMPO 30 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g melanzana

120 g seitan

150 g ortaggi misti a piacere

80 g riso Carnaroli

curry - zenzero - salsa di soia olio extravergine di oliva - sale

INFORNATE la melanzana a 180 °C per 30', poi frullate la polpa con 10 g di olio e sale.

SALTATE gli ortaggi tagliati a dadini in una padella, con un filo di olio, per 7-8'. Salate.

LESSATE il riso, conditelo con un filo di olio e un pizzicone di curry e lasciatelo raffreddare.

TAGLIATE a quadratini il seitan e cuocetelo per 2' in padella con un filo di olio profumato di zenzero, sfumate con 1 cucchiaio di soia e insaporitelo bene per 1' ancora.

SERVITE il seitan con il riso, gli ortaggi e la crema di melanzana, guarnendo a piacere.

 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 3 giugno

Gelato di riso e macedonia

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30'
Vegetariana senza glutine

rogette land contact grading

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

250 g latte

200 g panna fresca

150 g macedonia di frutta mista

130 g riso Originario

40 g zucchero

fico - melone vaniglia - sale

SCIACQUATE il riso e lessatelo in acqua con un pizzico di sale per 20'. Scolatelo e rimettetelo in casseruola con il latte e mezzo baccello di vaniglia e fate bollire per 5'; aggiungete lo zucchero, cuocete altri 4-5', togliete la vaniglia e fate raffreddare.
FRULLATE il riso con 200 g di acqua, aggiungete la panna e mettete in gelatiera.
SERVITE il gelato con macedonia di frutta mista di stagione, decorando con fette sottili di fico e di melone.

LO STILE IN TAVOLA Bicchieri LSA International.



Questione di NOTE

Orecchio esercitato e palato fine sono sensibili alle stesse emozioni. Lo dimostra **un'insolita esperienza** condotta a Londra per la presentazione di un grande Champagne

più grande un grande Champagne millesimato, l'eccellenza di una sola annata, o una grande cuvée, il blend di decine d'annate e vini di riserva?

Domanda sbagliata quanto chiedere se *Syrinx* di Claude Debussy per solo flauto è superiore o inferiore alla *Sagra della Primavera* di Igor Stravinsky dove s'intrecciano decine di strumenti.

Una cosa è certa: la complessità della sinfonia esige una maestria altissima nell'assemblare note potenti e delicate, alte e basse, vibranti e ferme; la stessa cosa che accade nella creazione della cuvée di un grande Champagne, dove lo chef de cave plasma lo spartito di sapori e aromi racchiusi nella bottiglia. Un'analogia, che accomuna l'orecchio e il palato, l'appassionato di musica e il cultore del bere, sperimentata dal vivo durante la presentazione della Grande Cuvée Krug 2014, degustata in anteprima a Londra sul filo delle assonanze con la Sagra della Primavera eseguita dalla Philharmonia Orchestra di Londra. La cuvée pasce dal blend di centoventi visconi della Grande Cuvée Krug 2014,

stra di Londra. La cuvée nasce dal blend di centoventi vini, di oltre dieci annate differenti, di cui alcune più che decennali, ciascuno con sfumature e potenza diverse a seconda della zona natale. Lo chef de cave Eric Lebel ha

orchestrato le note fresche degli *Chardonnay*, quelle profonde dei *Pinot noir* e quelle vibranti dei *Pinot meunier* con l'eleganza senza tempo nello stile della Maison. Un nettare dorato che sale al naso con un perlage profumato e insinuante. Per un aperitivo di seduzione, un compagno di cena d'eccezione, o un calice da meditazione.

DI LONDRA

durante l'esecuzione della Sagra della Primavera di Stravinsky dedicata alla Grande Cuvée Krug, Sotto, annotazioni di mano di Joseph Krug, fondatore della Maison.



rotografie di denjamin balo

Settembre 2014







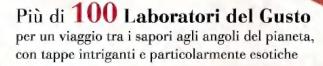




Salone Internazionale Terra del Gusto madre

Torino · Lingotto Fiere · 23-27 ottobre 2014

Tutti a bordo!
Arriva l'Arca del Gusto



20 Appuntamenti a Tavola grandi chef in arrivo da tutto il mondo in location esclusive di Torino e dintorni

14 incontri nella Fucina Pizza&Pane con i migliori maestri pizzaioli e panettieri

17 attività nell'area Mixology per apprezzare e vivere l'arte del cocktail

27 lezioni a Scuola di Cucina con maestri della ristorazione italiani e internazionali

e oltre 50 proposte didattiche dedicate alle famiglie, ai bambini e alle scuole

Prenota online il tuo appuntamento su: www.slowfood.it

Official Partne





























si torna a SCUOLA

Ma non in una scuola qualunque: appuntamento tra i fornelli per incontrare i cuochi de LA CUCINA ITALIANA

A CURA DI LAURA FORTI

l rientro dopo le ferie estive può anche essere piacevolissimo: per noi non c'è settembre senza un nuovo inizio alla nostra Scuola di cucina, dove insieme a docenti professionisti e in un clima amichevole si può intraprendere un corso per im-

parare tutto il buono che offre la gastronomia del nostro
paese. La Scuola, da sempre
punto di riferimento milanese per i lettori della rivista
e per gli appassionati, è nata nel 1987 e oggi propone ben
40 tipologie di corsi, adatti a tutti.
Scoprite il calendario completo sul sito
e scegliete il corso più adatto alle vostre
esigenze: è facile imparare se a insegna-

re ci sono chef competenti e disponibili!





MANI IN PASTA Nelle foto, alcuni corsisti preparano cannoli durante

una lezione di pasticceria.

POSTAZIONI Gli allievi hanno a disposizione

postazioni e strumenti per imparare con la guida dello chef.

NON SOLO CORSI

La Scuola organizza anche serate a tema, con degustazione di prodotti tipici e piacevoli incontri con professionisti del settore e non solo. Per prepararci all'Expo abbiamo organizzato un ciclo di appuntamenti dedicati a Milano, ai suoi personaggi e luoghi storici, con una particolare attenzione alle sue tradizioni culinarie. Gli incontri realizzati in collaborazione con "Milano con Voi" (www.milanoconvoi.it), saranno condotti da esperte guide turistiche e prevedono la degustazione di un piatto in abbinamento al tema della serata preparato dai nostri chef. Ecco le date:

15 settembre Degustazione a tavola con Leonardo da Vinci

13 ottobre Milano romana – 17 novembre Milano medievale

15 dicembre Milano rinascimentale – 11 gennaio Milano spagnola

FUORI SEDE

 Le lezioni, oltre che nella nostra sede, si tengono anche, in collaborazione con Eataly, nelle sedi di Torino, Genova e Milano Smeraldo, con una serie di appuntamenti dedicati a singole tematiche.
 www.eataly.it Appuntamento con il nostro chef Fabio Zago anche in Sardegna per il Porto Cervo Food Festival 2104 (20-21 settembre): due lezioni al giorno dedicate alla cucina sarda, a base di prodotti tipici della regione.
 www.portocervofoodfestival.com

Per maggiori informazioni e tutte le date: www.scuolacucinaitaliana.it



DAL 1° SETTEMBRE

edizione autunno/inverno:

10 lezioni totali, 600 euro

Ecco il corso adatto a chi vuole concentrare in una settimana le varie lezioni della Scuola. Un programma denso di cinque giornate per apprendere le tecniche e i segreti del vasto mondo della cucina. Il corso sì svolgerà da lunedì 1 settembre a venerdì 5 settembre 2014, dalle 15.00 alle 18.00 e dalle 19.00 alle 22.00. Scoprite on line il piano didattico.



🔳 magazine 🔲 websile 🕕 tablet

DA 30 ANNI ENTRA NELLE CASE PIU BELLE DEL MONDO.

EDIZIONI CONDÉ NAST La qualità è nel nostro Dna.



L'INDICE dello CHEF

87 RICETTE PROVATE PER VOI

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare l'impegno e il tempo di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

ANTIPASTI	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO	×	1	PAGINA
Ali di razza al pepe verde con ravanelli	**	50'					94
Cetrioli alla Duse	*	20'					133
Crema di fagioli nelle foglie di vite	*	1 ora e 40'		30′	V	V	52
Crostata al gorgonzola	**	1 ora		50'		V	45
Fichi con pancetta	*	25'		1331332265551111111133	226151111	111222-2-6	97
Funghi trifolati e crostone di polenta	*	20'				V	72
Gelo di pesce, insalata e gamberi	*	301	•	4 h		1111111111	85
Insalata, zucchine e polpette di pesce	*	20'		1191055677777111111111		*********	135
Mini sandwich con chiodini sott'olio	*	15′					72
Misto alla giapponese con daikon e miso	**	1 ora		115.115.115.11	255155511	V	93
Panini all'olio con straccetti di vitello	*	25′					88
"Ravioli" di pesce spada con melanzane	*	30,				1110111111	91
Rustico leccese	*	50'				1	65
Sarde a beccafico 💻	**	1 ora e 20'		13113000115111111111111		11111111111	96
Seitan, melanzana, riso e ortaggi	*	30'				V	135
Sfoglia al grana con fichi e prosciutto	*	25′			JEELELEE!	111111111	86
Spiedini misti con salsa al peperone	*	30'		114	***************************************		134
Tartellette integrali ai funghi porcini	*	45'		1h	SEELLELI	11111111111	52
Tigelle con lardo e finferli	**	1 ora		1h	3000000		69
Tuorlo con ricci di mare e burrata	*	25'	at the state of th		V	11//	96
Vellutata di crostacei con porcini e tartufo nero	**	1 ora e 40'		1444441777777111111111	V	1111111111	95
Cannelloni alle melanzane Caserecce alla trapanese	**	1 ora e 40' 40'		30′		7	102 33
				30		Y	
Crema di porcini con involtini di scampi e pancetta		40′		13333887777111111133	*********	1113333510	67
Fusilli con speck e crema leggera al prezzemolo		30′					90
Gnocchi ai porcini con sugo di vitello	**	2 ore			**********		99
Insalata di farro con mozzarelline	<u>*</u>	1 ora 35'	•			-V	55
Minestra di patate e funghi con crostini		35 40′		4 6	**********		88
Pappardelle con funghi e castelmagno				1 h			68
Risotto alla liquirizia con ragù di pernice e finferli Risotto di gallinella e pescatrice	***	1 ora e 40'		.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		*********	100 85
Risotto di semola, gamberi e zucchine		50'					87
Spaghetti e pesce San Pietro		30'			********		101
Straccetti di pasta di ceci e scampi	**	1 ora e 20'		111112000000000000000000000000000000000	**********	*******	103
Tagliolini con polpo e funghi porcini	**	1 ora e 40'		1 h		********	127
Zuppa di fagiolini		45'		133333010000000000000000000000000000000	*********	**********	79
Zuppa di rane	***	50'					102
SECONDI di pesce	****	30					102
Brodetto di scorfano e crostone di melanzane	**	1 ora e 20'					84
Coda di rospo al forno con fichi e funghi misti	*	50'		***************************************	V	111-1	106
Filetti di spigola, vellutata e verdure	*	40′		***************************************	********		84
Filetto di lavarello burro e salvia 💻	*	25′				**********	107
Seppie e verdure al nero	**	1 ora e 15'		3897308000000000000000000000000000000000	***************************************	1114434348	105
Triglie tiepide alla nizzarda	**	40′			V		106



SECONDI di carne, uova e formaggio	IMPEGNO	ТЕМРО	OGGI PER DOMANI		X	1	PAGINA
Bocconcini di faraona e uva nera	**	45'			V		55
Carpaccio di cavallo all'agro con verdure	*	20′		h	7		117
Chateaubriand con pepe rosa e semi caramellati	**	40'			V		115
Crema salata con radicchio e fichi freschi	**	35'		30'		7	116
Filetto di vitello con ovoli scottati	*	35′	. ,		V		70
Fusi di pollo fritti e fagiolini alle spezie	**	40'		1h	auim	2222565111	118
Polpettone alla ricotta 📁	*	1 ora			V		119
Puntine di maiale glassate al caffè	**	2 ore e 30'		Juguet L. L. 11111111111111111111111111111111	mine	331100001	118
VERDURE							
Cipolle alle erbe gratinate	*	1 ora				V	113
Crema acidula di patate con ortaggi cotti e crudi	*	50′		320000000000000000000000000000000000000	V	V	112
ceberg, fichi e salsa di mandorle	*	15'			V	V	90
nsalata ricca con ovoli e porcini	*	15'	11 1444-4-4-4		V	1	72
Pannocchie arrostite con fonduta	*	35′			Granic	V	110
Piadina farcita con patata dolce, fichi e rucola	**	1 ora e 45'					129
Torta cappuccina 💻	**	1 ora e 40'	•	1 h		1	109
Tortini di funghi misti e peperoni	*	50′				V	112
Tris di fagioli con bruschetta	*	40'				V	111
Bienenstich Biscotti di farro con crema di ricotta	***	1 ora 50'		3 h e 45'		V	81 47
				***************************************	18111111	J	
Biscotti di riso e spuma di mascarpone	*	50′			4	V	122
Crema catalana al rosmarino	**	40'		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		V	123
Crema di riso e salsa all'uva rosata	*	1 ora		40'	V	1	56
Crostata classica	**	1 ora e 20'		1h		V	42
Crostata di pesche e amaretti	**	1 ora e 30'		1 h		V	45
Crostatine con crema e frutta	**	1 ora e 20'		1 h		V	44
Dolcetti morbidi	*	45'		1 h		V	36
Focaccia dolce con uva bianca	*	1 ora		2 h		V	58
Gelato di riso e macedonia	*	1 ora e 30'			V	V	135
Gelato di uva, burrata e biscotto	*	1 ora e 30'	0 133333333777771317***	311100000000000000000000000000000000000		V	40
Muffin ai mirtilli	*	35′		10′		V	75
Muffin al cioccolato	**	50′				V	49
Muffin al tè verde e cioccolato bianco	*	45'		10′		V	75
Muffin con fichi e mandorle	*	50'		2418411311111111111111111111111111111111		V	77
Muffin con limone e pistacchi	*	40′		10′		V	76
Old style Negroni	*	15'	11 144444666661111111	***************************************		******	18
Pan brioche ai fichi	**	1 ora e 40'		2 h	********	1	124
Panna al cioccolato bianco con mirtilli	*	30′				V	87
Panzanella al limone, mousse e pesche	**	1 ora		5 h	onnju:	107718/117	131
Pesche caramellate con "lime curd"	*	30′			V	V	124
Sfogliatelle napoletane 💻	***	1 ora e 40'		2008(18011111111111111111111111111111111	177111112		121
Sorbetto al basilico	*	50′				V	47
Sorbetto rapido alle pesche e uva	*	15′	n managementerium	3 h	V	V	89
Farte tatin di prugne	*	30′				V	125
Torta morbida al cocco	*	1 ora				1	48

LEGENDA			
* Facile	Senza glutine	Piatti che si possono realizzare	Ricette della
★★ Medio		in anticipo, interamente	tradizione regionale
*** Per esperti	Vegetariana	o solo in parte (come suggerito nelle ricette)	rivisitate da noi

Indirizzi I nostri

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: www.lacucinaitaliana.it

Andrea Brugi

www.andreabrugi.com

ASA Selection

www.asa-selection-shop. com

Berndes distr. Alluflon

www.berndesitalia.com

Bormioli Rocco

www.bormiolirocco.com

Braun

www.braunhousehold.com

CHS Group

www.chsonline.it

Coltellerie Berti

www.coltellerieberti.it

Guardini

www.guardini.com

Ichendorf

distr. Corrado Corradi

www.corrado-corradi.it

Kenwood

www.kenwoodworld.com

Laboratorio Pesaro

www.lpdesignfactory.it

Laesse Ceramica

www.laesseceramica.it

La Fabb®ica del Lino

www.lafabbricadellino.com

Lobmeyr distr. B.Morone

www.bmorone.it

LSA International

dietr. Maino

www.lsa-international.com

Marcato

www.marcato.it

MarinaC

www.marinac.it

Maxwell & Williams distr. Cristallerie Livellara

www.livellara.com

Mepra

www.mepra.it

Moneta

distr. Alluflon

www.moneta.it

Rina Monardi

www.rinamenardi.com

Society by Limonta

www.societylimonta.com

Tagina Ceramiche d'Arte

www.tagina.it

Variopinte

www.variopinte.com

Wedgwood

distr. B.Morone

www.bmorone.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di telefenare al n. 199.183.199°, oppure inviare un fax el n. 199.144.199. Indirizzo e-maii: abbonati@condenast.it.

il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 contesimi di ouro al minuto + IVA o senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.

Subscription rates abroad.

Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: Press-di S.r.l. c/o CMP Bresde, via Dalmazia 13 - 25197 Bresde (Italy). Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39.02.45467962 - Tax +39.02.45467231. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)				
AD	12	€ 87,00	€ 147,00				
GQ	12	€ 62,00	€ 98,00				
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00				
GLAMOUR	12	€ 63,00	€ 80,00				
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00				
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00				
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00				
VOGUE BAMBINI	6	€ 49,00	€ 70,00				
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49.00				
VOGUE GIOIELLO	4	€ 34,00	€ 57,00				
VANITY FAIR	52	€ 165,00	€ 235,00				
WIRED	12	€ 68.00	€ 78.00				

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A. Pinzza Castello 27 - 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI Editorial Director FRANCA SOZZANI Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO Deputy Managing Director FEDELE USAI

Senior Vice President Advertising & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Director Amministrativo ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

In the USA1 The Goadé Nart Publications
Chairman: S.I. NEWHOUSE, Jr.
CEO: CHARLES H. TOWNSEND
Prevident: ROBERT A. SAUERBERG, Jr.
Editorial Director: THOMAS J. WALLACE
Artistic Director: ANNA WINTOUR

Artistic Director. ANNA WINTOUR

In other countries Condis New Interceasional Ind.
Chairman and Chief Executive JONATHAN NEWHOUSE
Problems MIGHOLAS COLERIDGE
SE GLARRADIO, GRANDI, JAMES WOOLHOUSE AND MORITZ VON LAFFERT
Problems, New Markets CAROL. CORNUAU
Director di Locascoe, New Markets MATASCHA VON LAFFERT
und Editoria Director, Brand Development KARDA DORROTYONSKAYA
TO Provident A Control of Control of Control Control
Director of Pananing, JASON MILES
Director of Acquisitions and Investments MORITZ VON LAFFERT
Globale of Talent: Fillodas BUCALLE
Director of Control of Talent Control
Chabat Control
To Control of Talent
Chabat Control
To C

Previous: PRANCE AZIAN
The Condé Next Group of Magnifines includes
The Condé Next Group of Magnifines includes
YOGUE, ARCHITECTURAL DIGEST, GLAMOUR, BRIDES, SEE
WIRED, LUCKY, TEEN YOGUE, THE NEW YORKER, W. DETRIES, COLF DIGEST, COLF WORLD

VOGUE, HOUSE A GARDEN, BRIDES A SETTING UP HOME, TATLER, THE WORLD OF INTERIORS, CQ, VANITY FAIR, CN TRAVELLER, CLAMOUR, CONDE NAST JOHANSENS, CQ STYLE, LOVE, WIRED

VOCUE, VOCUE HONDIES INTERNATIONAL AD, CLAMOUR, VOCUE COLLECTIONS, CO. AD COLLECTOR, VANITY FAIR, VOCUE TRAVEL IN FRANCE, CO LE MANUEL DU STYLE

VOGUE, PUOMO VOGUE, VOGUE BAMBINI, GLAMOUR, VOGUE GIOBELLO, VOGUE SPOSA, AD, EN TRAVELLER, GQ, VANITY FAIR, GQ STYLE, WIRED, VOGUE ACCESSORY, LA CUCINA ITALIANA

VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, MYSELF, WIRED

VOCUE, CQ, VOCUE NOVIAS, VOCUE NIÑOS, SPOSABELIA, CN TRAVELER, VOCUE COLECCIONES, VOCUE BELLEZA, GLAMOUR, SPOSABELIA PORTUGAL, AD, VANITY FAIR

VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, WIRED, VOGUE WEDDING

Talwan VOGUE, GQ

VOGUE, GQ, AD, CLAMOUR, GQ STYLE, TATLER, CN TRAVELLER, ALLUBE Wexico and Latin America, and Latin America world in Mexico, and Latin America, and Mexico, Go Mexico and Latin America, and Mexico, GO Mexico and Latin America.

VOGUE, CQ, India
VOGUE, CQ, CN TRAVELLER, AD
Published under John Venturee
Brasil
Published by Ediples Globo Conde Nat S.A.
VOGEE, CASA VOGUE, CQ, GLAMOUR, CQ STYLE

Published by Refinitions Conclus, S.L.

Published by Refinitions Conclus, S.L.

Published under Lieumer
Amstraliz

Published by NewalineMedia

VOGUK, VOGUE LIVING, CQ

Bulgaria Published by S Media Team Ltd. GLAWOUR

Published under copyright conpension by China Pietocial
VOCUE, VOCUE COLLECTIONS

Published by IDC MODERN BRIDE

MODERN BRIDE

d under copyright exoperation by Women of China.

SELR AD, ON TRAVELER

made: copyright cooperation by China News Service

and Copyright cooperation by China News Service

ier copyright cooperation by Clim GQ, GQ STYLE Creek Republic and Slovakia Published by GZ 8.50, LA GUGINA ITALIANA

Germany Published by Piranha Media GmbH LA CUCINA FFALIANA

Hungary
Published by Axel Springer-Budapest Kiadói Kit.
GLANOUR

Published by Brown Magazine VOGUE, GQ, VOGUE CIRL, ALLURE, W, GQ STYLE

Nichtlie East
Published by Arab Publishing Partners EZ-LLC
CN TRAVELLER

Poland Published by Burds Interes GLAMOUR

Pertugal istas Sociodade de Publicações, S.A. VOCUE, GO

Bemania
Published by Mediafax Group S.A.
GLAMOUR, GQ

South Africa
Published by Coodé Nast Independent Magazines (Pty) Ltd.
HOUSE & GARDEN, CG, GLAMOUR, HOUSE & GARDEN GOURMET, CQ STYLE

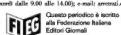
The Netherlands
Published by G + J Nederland
GLAMOUR, VOGUE
Published by F&I, Publishing Group B.V.
LA CUCINA TEALIANA.

Thalland
Published by Serendinity Media Co. Ltd.
VOGUE

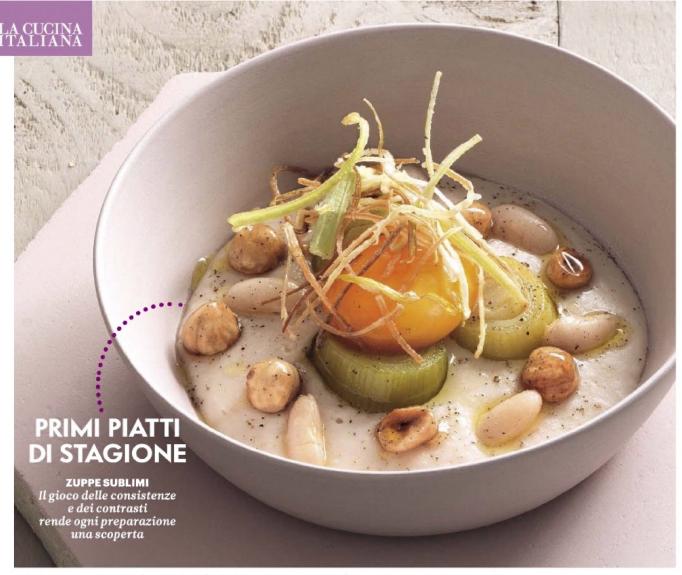
Turkey
Published by Dogus Media Group
VOCUE, CO
and by MC Basin Yayin Reklan Hamesleri Tie. ETD
LA CHCINA ITALIANA

Ukraine
Published by Publishing Home UMH LLC.
VOGUE

La Cacina Italiana - Direttore Responsabile: Ettere Moschetti. Copyright © 2014 per le Edizioci Condé Nast. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A.à iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Luri i dictiri inservati. Spedizione in abbonamento postale - D.L. S3093 d. la C. Can. 1, Cod. 1, Cod. 6 M.D. Distribuzione per l'Italia: SUD.IP. - Angele Pairazi: 5.p.A. via Bettola 18, 2092 Cimisello Balasmo (Mi), et. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.J.E. - Agentia Ilana di Esportazione SpA, via Mansoni 12, 20099 Roszano (Milano), et. 025733911, fax 02.5751200s. west-emag.com. Stampa: Rotolito Lombarda, Cerusaco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati € 12,00 inclane spese di spedizione. Cantodia per 12 numeri €14,50 incluse spese di spedizione. Cantodia per 12 numeri €14,50 incluse spese di spedizione. Per informazioni et. 0. 02 8402232 (dal Junc-di al venerdi dalle 9.00 alle 14.00); e-mait; arretrati-quadratum@s0nlaarl.com a acquisto diretto sul situ www.anfaarl.com









DOLCI PER COCCOLARSI La merenda diventa un momento che gratifica il palato e il cuore

Non perdete il numero di OTTOBRE

L'ARROSTO

La ricetta classica e tre variazioni per un sontuoso pranzo di festa



BUON BENESSERE

Le insalate si fanno più ricche con gli ingredienti autunnali



Cibo in ORBITA

Pilota collaudatore, astronauta dell'Agenzia Spaziale Europea, l'anno scorso è rimasto nello spazio da maggio a novembre. E assicura che "mangiare qualche cosa di buono **GUARDANDO LA TERRA DALL'ALTO** è una grande soddisfazione"

DI DANIELA GUAITI



ome Luca.
Cognome Parmitano.
Professione Astronauta.
Il suo motto Se è pensabile è possibile e se non è possibile bisogna ripensarlo.
Il suo motto in cucina

Meglio qualcosa di salutare che di gustoso. Se fosse un piatto sarebbe

Parmigiana di melanzane.

Il suo piatto preferito Quello che sarei se fossi un piatto: parmigiana di melanzane! *E nello spazio?*

Il risotto al pesto che lo chef Davide Scabin ha realizzato appositamente per il progetto Space Food.

Il piatto che detesta Mangio anche le pietre, con una buona salsa...

La sua bevanda preferita Acqua, senza ghiaccio.

Il suo chef preferito Dovrei conoscere degli chef, e io sono completamente estraneo alla cucina. Conosco solo chi ha lavorato nel mondo dello spazio.

Il suo ristorante preferito

Una churrascaria brasiliana dove servono enormi spiedi di carne grigliata; ho iniziato ad andarci con la ragazza che poi è diventata mia moglie. *La cucina etnica che le piace di più* Giapponese.

Lo strumento che non può mai mancare in cucina Un pentolino e un cucchiaio. In cucina sono noiosissimo, preparo solo zuppe di legumi o di cereali. Il suo più grande fiasco ai fornelli Ho inventato un misto di riso, pesce e uova: disgustoso, ma l'ho mangiato tutto. Il suo successo ai fornelli Le insalate miste che ogni tanto preparo per mia moglie. Il suo approccio alla ricetta, fedele o anarchico? Anarchico, anzi direi caotico: non ne ho mai seguita una.

È importante mangiare bene nello spazio?

Molto. Il cibo in orbita assume un valore diverso, i pasti sono i soli momenti in cui l'astronauta può rilassarsi. Come sulla Terra, la vita sociale ruota intorno alla tavola: da qui il progetto Space Food che ha lo scopo di portare in orbita qualcosa di buono, come i piatti di Davide Scabin; anche per mostrare ai colleghi stranieri il valore della cucina italiana!

Se incontrasse un alieno, quale piatto gli offrirebbe per fargli conoscere la Terra? Gli farei conoscere la mia Italia, e la pizza è il cibo universalmente italiano:

e la pizza è il cibo universalmente italiano pizza alla Norma, catanese.

Un saluto per la redazione? Vi ringrazio di avermi fatto partecipare a un mondo lontano dal mio: spero di portare avanti anche questa avventura, perché la vita è fatta di scoperte.

Tupperware

Chef Mattia Poggi per Tupperware Italia



Gnocchi Party

preparare gnocchi, crocchette, bastoncini di pesce, hamburger vegetariani, grissini e biscotti diventa facile e veloce con Gnocchi Party!











Cucina TR4110P

smeg50style.com smeg.it